CON UN PAR DE HUEVOS

PASIÓN POR LAS TORTILLAS

JOAN ANTONI MIRÓ

LIBROS CÚPULA

Gracias por adquirir este eBook

Visita **Planetadelibros.com** y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

---

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros.com

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:

Explora **Descubre** **Comparte**

SINOPSIS

La tortilla es un plato divertido y agradecido de preparar con el que se puede hacer volar la imaginación, ya que permite infinidad de combinaciones y formas en su elaboración. Este recetario agrupa gran parte de las recetas que, a lo largo de cuarenta años, Joan Antoni Miró ha preparado a diario en su tortillería, ahora a disposición de todo el mundo.

CON UN PAR DE HUEVOS

PASIÓN POR LAS TORTILLAS

JOAN ANTONI MIRÓ

LIBROS CÚPULA

A Maria Rosa, mi mujer, por estar siempre a mi lado y ser mi fuente constante de inspiración.

A mi hijo Marc, que toma el relevo del restaurante y quien ha heredado mi pasión por las tortillas.

Introducción

La tortilla es un plato divertido y agradecido de preparar con el que se puede hacer volar la imaginación, ya que permite infinidad de combinaciones y una diversidad de formas en su elaboración, según el matiz personal y los gustos de la persona que la elabora. Hay quien las considera un plato de segunda categoría, pero, si se preparan a conciencia, requieren una gran dedicación y, una vez hechas y degustadas, provocan la misma satisfacción que muchos platos de primer nivel. Pueden consumirse a cualquier hora del día: para desayunar, a media mañana, como aperitivo, para comer, para merendar, para cenar o incluso de madrugada, después de la cena.

Este recetario agrupa gran parte de las recetas que, a lo largo de cuarenta años, he preparado a diario en nuestra tortillería, intentando evolucionarlas y mejorarlas con el tiempo, y me gustaría ponerlas a disposición de todo el mundo para que la experiencia adquirida no se pierda.

CONSEJOS GENERALES PARA ELABORAR UNA TORTILLA

- Los huevos deben batirse en un bol o en un recipiente un poco alto con un tenedor o con el batidor manual. No es recomendable utilizar una batidora eléctrica, ya que quedarán demasiado triturados y será más difícil ligar la tortilla.

- Los huevos deben ser muy frescos. Los que no lo son tienen una gran cámara de aire. Para comprobar la frescura de los huevos se puede llevar a cabo una operación muy simple: si al sumergir un huevo en agua salada (60 gramos de sal por medio litro de agua) este se mantiene en el fondo del recipiente en posición horizontal significa que es fresco; en cambio, si sube a la superficie no es fresco. Es importante señalar que los huevos, además de perder agua y, por lo tanto, peso, también pueden adquirir bacterias y malos olores a través de la cáscara, que es porosa.
- Para cuajar las tortillas es esencial utilizar sartenes antiadherentes de calidad y en un estado óptimo de conservación. Las sartenes no deben restregarse nunca con un estropajo, deben limpiarse solo con agua y pueden fregarse ligeramente con un trapo o una esponja suave. Las denominadas en las recetas «sartenes para tortillas» no pueden utilizarse para otra cosa que no sea preparar tortillas.
- Para freír los ingredientes necesarios para elaborar la tortilla deben utilizarse otras sartenes, que pueden ser normales, y mejor si son de tamaño grande.

TORTILLAS PLANAS Y REDONDAS

Una vez preparados y escurridos los ingredientes (si es necesario), se pone en el fuego la sartén para tortillas con un poco de aceite crudo o mantequilla (según los ingredientes que se utilicen).

En algunos casos —se indicará en las recetas— se puede emplear una parte del aceite con el que se han freído los ingredientes para hacer la tortilla, especialmente con los productos que no sueltan mucha agua cuando se fríen, como las patatas o las alcachofas. Si solo tienen que calentarse o saltearse ligeramente los ingredientes, podemos hacerlo directamente en la sartén para tortillas.

Cuando la sartén y los ingredientes alcancen la temperatura apropiada, se añaden a los huevos batidos con la sal, las especias y los complementos necesarios en cada caso, se remueve con una cuchara de madera y se vierte la mezcla en la sartén para tortillas. Después se continúa removiendo con pequeños movimientos circulares por toda la sartén.

Cuando la tortilla empiece a cuajar y se desprenda fácilmente al sacudir un poco el mango, se le da la vuelta con un plato llano del tamaño de la tortilla (que encaje dentro de la sartén*) y se termina de dorar al gusto. Algunas tortillas, especialmente las de queso y las dulces, suelen quedarse pegadas al plato al darles la vuelta. Para evitarlo solo hay que mojar el plato con agua caliente.

Para conseguir que las tortillas queden lisas y bien modeladas —hay que utilizar siempre el fuego moderado—, se debe verter un chorrito de agua en el dorso de la sartén cuando la tortilla esté en el plato para que quede tibia (no fría). Si es necesario, también se puede pasar un poco de papel de cocina por el interior de la sartén para eliminar los restos que hayan podido quedar.

Una vez la tortilla esté de nuevo en la sartén hay que recomponerla, acabarla de cocer y dejarla 15 segundos en la sartén, con el fuego ya apagado, y entonces ya podréis sacarla y disfrutarla.

Si se prefiere la tortilla poco cocida por dentro no deben batirse mucho los huevos. Hay que mezclarlos con el ingrediente que se utilice y ponerlos en la sartén a fuego medio-alto con unas gotas de aceite o de mantequilla, según la receta. A continuación, se remueve la mezcla ligeramente y se le da la vuelta a la tortilla cuando aún esté lo más cruda posible por dentro (es importante protegerse la mano y la muñeca con un trapo grueso para no quemarse si la tortilla gotea). En este caso no es necesario enfriar la sartén con agua, porque conviene que esté caliente para conseguir una capa un poco dorada en el

exterior de la tortilla y un interior bien meloso. Una vez cocida, puede colocarse directamente en un plato (no hay que esperar los 15 segundos).

Para hacer tortillas planas —que, si no se indica lo contrario, sirven a cuatro comensales— se recomienda utilizar sartenes de unos 28 centímetros de diámetro, pero si se prefieren las tortillas más gruesas también pueden utilizarse las de 24 o 26 centímetros.

Las tortillas dulces y algunas otras generalmente están indicadas para prepararlas en sartenes de 24 centímetros, ya que se suele comer menos cantidad. En caso de querer hacerlas más grandes, solo hay que aumentar proporcionalmente las cantidades de los ingredientes.

Para disfrutar más cocinando y mejorar su aspecto, las tortillas planas pueden sofisticarse de tres formas: incrustándoles ingredientes cortados muy finos (antes de darles la vuelta); componiéndolas de diversas partes (con accesorios de pastelería), y rellenándolas de ingredientes sin cortarlas.

INCRUSTARLES INGREDIENTES MUY FINOS

Esta operación debe hacerse antes de dar la vuelta a la tortilla, y hay que tener cuidado de que no esté demasiado jugosa y mantener el fuego a la intensidad mínima. Si se va a tardar mucho en decorarla, se debe retirar la sartén del fuego. Hay que procurar que las decoraciones sean muy finas: rodajas de embutido, hojas, flores, marisco… La tortilla puede adornarse de acuerdo con el criterio artístico y gastronómico de cada persona. Cuando ya esté decorada, se le da la vuelta con un plato lo más llano posible, mojado con agua caliente, para que la tortilla se deslice bien. Para garantizar que la tortilla no reciba muchas sacudidas y que la decoración no se mueva es conveniente que el plato tenga la misma medida que la tortilla y quepa bien dentro de la sartén. Hay que protegerse la muñeca con un trapo grueso al darle la vuelta.

Después se termina de cocer la tortilla a fuego suave, teniendo mucho cuidado con algunos ingredientes naturales crudos (como pétalos de flores, hojas de menta…), porque si se cuecen demasiado se vuelven oscuros y pierden su color natural.

COMPONERLAS DE DIVERSAS PARTES

Si se quieren conseguir unas tortillas planas más originales, pueden componerse de diversas partes dividiendo la sartén para tortillas en diferentes compartimentos con accesorios de pastelería en forma de cruz, de aro, de estrella, de corazón…, y en cada compartimento pueden incorporarse mezclas distintas de huevos e ingredientes (huevos revueltos previamente cuajados en otra sartén, preferiblemente más grande que la que se usa para elaborar la tortilla), de modo que se combinen colores, sabores y texturas.

Para hacerlo, primero deben colocarse los accesorios humedecidos con agua en la sartén para tortillas tibia, ligeramente untada con aceite o mantequilla.

Previamente se habrán preparado las distintas mezclas en la sartén más grande, a fuego suave y por separado, procurando que los huevos revueltos queden cocidos pero melosos. Una vez listos, se retiran de la sartén —porque, aunque el fuego esté apagado, el calor residual de la sartén los sigue cociendo —, se colocan en un plato y se tapan.

Antes de repartir, siempre fuera del fuego, los diferentes compuestos de huevos revueltos en los compartimentos que se hayan decidido, hay que removerlos para que absorban el jugo que hayan podido dejar y retirar este jugo si hay demasiado. A continuación, se llenan los compartimentos, todos con el mismo grosor, se aprietan ligeramente, se igualan y se enrasan con una cucharita procurando llegar a todos los ángulos.

Seguidamente, se retiran los accesorios suavemente, se pasan dos cucharitas mojadas o dos dedos por los lados de las juntas, presionando un poco para que se adhieran entre sí, y se pone la sartén en el fuego a una intensidad moderada. Cuando la tortilla esté lista, se le da la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente para que se deslice mejor y no se deforme.

Se sirve por el lado más bonito (el que tenga las líneas de unión más definidas), que será el contrario del habitual. Hay que dejarla enfriar un poco para que gane consistencia y volver a darle la vuelta con un plato.

RELLENARLAS SIN CORTARLAS

Se cocinan a fuego suave unos huevos revueltos con los ingredientes que se quieran mezclar (por ejemplo, cebollino picado, espinacas picadas, guisantes triturados…), procurando que queden al punto: ni demasiado cocidos y con grumos, ni demasiado líquidos.

Una vez cocidos, se ponen en un recipiente. No deben dejarse en la sartén porque, aun estando fuera del fuego, continuarían cociéndose con el calor residual.

Se monta la tortilla fuera del fuego en la sartén para tortillas tibia, untada ligeramente con aceite o mantequilla. Se empieza esparciendo el 40 % de los huevos revueltos, igualándolos y alisándolos bien, y después se añade el relleno (por ejemplo, verduras, jamón cocido, queso, alguna salsa espesa…) hasta llegar a medio centímetro del límite de la tortilla.

Encima del relleno se incorporan el resto de los huevos revueltos a cucharadas. Se comienza por la parte exterior y se continúa hasta el centro de la tortilla. Se presionan ligeramente los huevos revueltos alrededor de la tortilla

para que se selle y se alisa el resto, procurando que no queden abombados, sino horizontales.

Una vez montada, se pone la sartén en el fuego a una intensidad moderada y se cuece la tortilla por un lado. Luego se le da la vuelta con un plato llano mojado con agua caliente, de la medida de la tortilla, y se cuece por el otro.

Es probable que el lado más bonito de la tortilla sea el contrario del habitual. Para darle la vuelta de nuevo con un plato hay que esperar a que se enfríe un poco y gane consistencia. También se puede decantar la sartén y dejar caer la tortilla, con mucho cuidado, sobre un plato.

TORTILLAS A LA FRANCESA O ENROLLADAS Y RELLENAS

Las tortillas a la francesa, o enrolladas y rellenas, deben cocinarse a fuego lento y con mucha paciencia. A pesar de su dificultad, ya que estéticamente los extremos deben terminar en punta, la satisfacción de conseguir hacerlas bien compensa enormemente.

Las cantidades, los pesos y los volúmenes que aparecen en este recetario están indicados generalmente para preparar las tortillas en sartenes de unos 28 centímetros de diámetro. Si se quieren más grandes o más pequeñas, solo hay que variar proporcionalmente las cantidades de cada ingrediente.

Para prepararlas, primero hay que poner una sartén bien limpia y en muy buen estado de conservación a fuego suave, untada con un poco de aceite o mantequilla (según la tortilla) bien esparcido con papel de cocina.

A continuación, debe batirse bien el número de huevos indicado en la receta con cuidado para no hacer mucha espuma (deben quedar bien batidos para que la tortilla quede lisa y adquiera consistencia para envolver el relleno),

añadiendo sal y pimienta si es necesario y, según la receta, un poco del ingrediente en cuestión (espinacas, sobrasada, hierbas aromáticas…). Después se vierten los huevos batidos en la sartén y se remueven con suavidad y de manera uniforme. La tortilla no debe cocerse demasiado, porque perdería flexibilidad y sería difícil envolverla.

Cuando los huevos estén cuajados, sin darle la vuelta a la tortilla, hay que bajar el fuego a la intensidad mínima, colocar el relleno en el centro, de forma transversal al mango de la sartén, y envolverlo con la tortilla. Si esta operación conlleva mucho tiempo, debe apartarse la sartén del fuego.

Para envolver la tortilla se puede alzar la sartén por el lado del mango y, con la ayuda de una espátula, doblar la parte levantada por encima del relleno. Después se retira la sartén del fuego, se aguanta el mango con una mano, se levanta un poco, y con la otra mano se dan golpecitos secos en la base del mango para que la tortilla se desplace, de modo que pueda doblarse también la otra parte sobre el relleno. En este momento, con una espátula u otro utensilio que funcione bien, se le da la vuelta para que la unión de las dos mitades de la tortilla quede debajo y se deja cocer un poco más.

Este tipo de tortilla también puede sofisticarse preparando la base de huevo con diferentes formas, colores y sabores por medio de separadores en forma de cruz, aros o figuritas. Explicaremos cómo hacerlo en varias de las recetas.

Como las tortillas envueltas tienen una forma ovalada, también pueden modelarse y se les puede dar, por ejemplo, forma de pez. En este caso debe reducirse un 40 % la cantidad de relleno y ponerlo a un lado de la tortilla. Después de haber envuelto la tortilla y haberla puesto en un plato, hay que esperar un poco, lo justo para no quemarse (pero sin tardar demasiado, ya que el huevo perdería flexibilidad) y, con suavidad, sin romperla, debe modelarse el lado en el que no hay relleno para darle la forma de la cola de un pez. Para hacerlo, se estrecha con los dedos de una mano el lugar donde

termina el relleno, evitando que se rompa y, al mismo tiempo, se abre la cola con dos dedos de la otra mano, poniéndolos dentro del lado sin relleno. Después puede decorarse la tortilla simulando los ojos, las cejas, las agallas…

Tortillas de patatas

Indicaciones generales para preparar las tortillas de patatas

Las tortillas de patatas, con sus complementos, generalmente suelen gustar poco cocidas por dentro. Las recetas de este apartado están pensadas para prepararlas a fuego alto y con poco tiempo de cocción. En caso de que las prefieras más cocidas, cocínalas a fuego medio, durante más tiempo y removiendo los ingredientes cuando los pongas en la sartén.

Si te gustan poco hechas, al darles la vuelta, por precaución, protégete la mano y la muñeca con un trapo grueso, ya que pueden gotear.

Tortilla de patatas y cebolla a mi manera

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,1 kg de patatas de Prades
- 400 g de cebollas de Figueras
- Aceite de oliva virgen extra (0,4 % de acidez)
- Sal

Esta es la receta que me provoca más respeto compartir, porque la mayoría de la gente la conoce desde siempre y la tiene mitificada. «Como la tortilla de mi madre, ninguna» o «Nunca he vuelto a comer una como la que hacía mi abuela» son comentarios que se oyen con frecuencia, y yo soy una de las personas que los ha hecho alguna vez.

Romanticismos aparte, esta tortilla es realmente un prodigio de sencillez, sabor y nutrición. Partiendo de la base de que cada uno la hace a su manera, yo te explicaré la mía, que está influenciada por mi participación, en diversas ocasiones, en el Campeonato de España de Tortilla de Patatas.

PREPARACIÓN

Pela las patatas, lávalas, sécalas bien y córtalas en dados.

Pela las cebollas y córtalas en juliana.

Pon aceite abundante en la sartén e incorpora las patatas y la cebolla. Deja cocer a fuego vivo unos 4 minutos sin remover. Baja el fuego a una intensidad moderada y remueve de vez en cuando hasta que se ablanden y se doren ligeramente. Estarán cocidas a los 20-25 minutos, aproximadamente. Retira y escurre.

Bate los huevos (no demasiado), sálalos, agrega las patatas y las cebollas, remueve bien y déjalo reposar 40 segundos.

Mientras, pon la sartén para tortillas a fuego alto con unas gotas de aceite bien esparcido. Cuando el aceite empiece a humear un poco, añade la mezcla, déjala cocer unos 40 segundos sin remover y dale la vuelta, protegiéndote la mano y la muñeca con un trapo grueso por si gotea.

Cuécela durante 40 segundos como máximo por el otro lado y ya estará lista para disfrutarla.

Esta tortilla también puede elaborarse con la cebolla caramelizada, frita aparte a fuego lento y con un poco de azúcar. El resultado es sorprendente.

Tortilla de patatas, butifarra negra y beicon

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de patatas
- 180 g (peso neto) de beicon ahumado sin corteza ni ternillas, cortado en trozos muy finos
- 180 g de butifarra negra cortada en daditos
- 1 cucharada de postre de pimienta negra (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal

Dentro de la gama de tortillas con sabores fuertes, esta es una de las más apreciadas entre nuestros clientes.

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas. Fríelas a fuego moderado con aceite de oliva, removiendo de vez en cuando, escurre y reserva.

Saltea el beicon a fuego moderado en la sartén para tortillas con un poco de aceite de oliva. Cuando se dore, añade la butifarra negra y, sobre ella, las patatas. Saltea un poco la mezcla para que se caliente la butifarra, procurando que no se deshaga.

Salpimienta los huevos con poca sal y agrega las patatas, la butifarra y el beicon. Remueve bien la mezcla y rectifica de sal y pimienta si es necesario. Déjala reposar 40 segundos.

Mientras, pon la sartén para tortillas con unas gotas de aceite a fuego alto. Añade la preparación anterior pero no la remuevas. Cuécela durante unos 40 segundos, dale la vuelta y cuécela 40 segundos más por el otro lado. Sírvela en un plato.

Tortilla de patatas, pimiento y jamón

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de patatas
- 1 pimiento verde carnoso
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 125 g de jamón con grasa
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

Pela y corta las patatas en dados, lávalas y escúrrelas. Corta la cebolla en juliana. Lava los pimientos, quítales las semillas y córtalos en tiras.

Fríe todos los ingredientes juntos en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado, removiendo de vez en cuando. Cuando estén listos, escurre y reserva en un recipiente.

Pela el ajo, pícalo muy pequeño y saltéalo en la sartén para tortillas con un chorrito de aceite. Cuando empiece a dorarse, añade el jamón cortado en tiras pequeñas y saltéalo un poco. A continuación, incorpora la mezcla reservada y sofríelo todo un poco más para que se impregnen los sabores.

Bate los huevos, salpimiéntalos (con poca sal, puesto que el jamón ya lleva) y agrégales la mezcla. Remueve y deja reposar unos 40 segundos para que espese un poco.

Mientras, pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego alto, vierte la mezcla sin remover y cuécela durante 40 segundos como máximo. Dale la vuelta con un plato, cuécela 40 segundos más por el otro lado y ya puedes retirarla de la sartén y ponerla en un plato.

Tortilla de patatas, cebolla, berenjena y morcilla

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 700 g de patatas
- 400 g de cebollas
- 400 g de berenjenas de piel negra
- 200 g de morcilla
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas y las cebollas. Corta las patatas en dados y las cebollas en juliana. Fríelas a fuego moderado con aceite abundante. A los 5 minutos, añade las berenjenas (peladas o no) cortadas en dados, remueve de vez en cuando y, cuando esté todo cocido, escurre y reserva.

Salpimienta los huevos y bátelos.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y la morcilla cortada en trocitos y saltéala. Añade las patatas, las cebollas y las berenjenas, sofríelas un poco más e incorpora la mezcla a los huevos batidos. Remueve y viértelo todo de nuevo en la sartén para tortillas puesta al fuego

con un hilo de aceite. Continúa removiendo con suavidad por toda la sartén y cuece la tortilla por los dos lados, a tu gusto.

Es recomendable darle la vuelta cuando esté poco cocida por dentro para que quede melosa.

Tortilla de patatas violetas, queso de Cabrales y cebolla caramelizada

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 800 g de patatas violetas
- 500 g de cebollas
- 150 g de queso de Cabrales sin la corteza
- 100 ml de de nata líquida
- 1 cucharada de postre de ajo en polvo
- 40 g de azúcar
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados y lávalas. Fríelas con aceite de oliva a fuego moderado y, cuando estén blandas, escúrrelas.

Pela las cebollas, córtalas en juliana y fríelas con aceite de oliva a fuego moderado. Cuando ya estén casi listas, baja la intensidad del fuego, añade un poco de azúcar y déjalas caramelizar lentamente durante un buen rato, removiendo de vez en cuando. Reserva.

Pon en un cazo, a fuego moderado, la nata líquida con el queso de Cabrales desmenuzado y el ajo en polvo (al gusto). Remueve la mezcla continuamente hasta que quede bien ligada. Reserva.

Salpimienta los huevos, añade las patatas, la cebolla y la salsa de queso y remueve bien.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando se caliente un poco, incorpora la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén hasta que quede cuajada pero melosa. Cuando esté lista, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente y cuécela por el otro lado.

Tortilla de patatas a lo pobre

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 900 g de patatas
- 400 g de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 200 g de panceta
- 1 cucharadita de café de pimentón picante (al gusto)
- 30 g de almendras tostadas picadas
- 30 g de avellanas tostadas picadas
- 40 g de piñones
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas y las cebollas. Corta las patatas en dados y las cebollas en juliana. Fríelas juntas con aceite de oliva a fuego moderado, removiendo de vez en cuando y, cuando estén al punto, escurre y reserva.

Retira la corteza y las ternillas de la panceta, córtala en trozos muy finos y fríela en una sartén grande, a fuego moderado, con un poco de aceite. Cuando empiece a dorarse, añade los ajos bien picados, deja que se cuezan un poco y agrega entonces los piñones enteros. Cuécelo todo un poco más, incorpora las patatas y las cebollas, el pimentón, las almendras y las avellanas tostadas. Remueve y saltéalo todo un momento.

Bate los huevos, sálalos, agrega el salteado y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego medio con un chorrito de aceite de oliva crudo y, cuando coja temperatura, vierte la mezcla sin removerla y cuécela durante aproximadamente 1 minuto. Dale la vuelta y cuécela otro minuto, más o menos, por el otro lado.

Tortilla de patatas y colmenillas rellenas de paté de foie

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de patatas
- 40 g de colmenillas deshidratadas (no muy grandes)
- 70 g de foie-gras a punto de pomada
- 40 g de trufa
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

Para que la tortilla quede más gustosa, es recomendable poner los huevos y la trufa en un recipiente de vidrio cerrado herméticamente en la nevera 24 horas antes de prepararla. Deben utilizarse cuando ya no estén fríos.

Pon las colmenillas en remojo en agua tibia durante 1 hora y media o 2 horas, escúrrelas bien y saltéalas constantemente 2 minutos a fuego medio-alto. Cuando se enfríen, rellénalas de foie-gras con una jeringa grande y reserva.

Pela las patatas, lávalas y córtalas en dados. Fríelas con aceite abundante. Cuando estén listas, escúrrelas y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos y ralla la trufa encima (previamente debe limpiarse con un pequeño cepillo debajo del agua), añade las patatas, remueve y agrega seguidamente las colmenillas rellenas. Remueve ahora con cuidado para evitar aplastar las setas y que se salga el foie-gras. Déjala unos 40-60 segundos para que espese.

Pon la sartén para tortillas a fuego medio-alto con un poco del aceite de freír las patatas y, cuando esté caliente, vierte la mezcla, no la remuevas y, cuando aún esté muy cruda, dale la vuelta, cuécela un poco más y ya estará lista.

Esta tortilla suele gustar melosa, porque en ese punto todos los ingredientes desprenden sus olores, sabores y texturas.

Tortilla de patatas trufadas con foie-gras micuit

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de patatas
- 250 g de foie-gras *micuit**
- 50 g de trufas
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

* Unas horas antes de preparar la tortilla, corta el foie-gras en trozos irregulares de unos 2 centímetros, espárcelo en un plato, tápalo con film transparente y congélalo para que no se deshaga mucho al hacer la tortilla, ya que desprendería demasiada grasa.

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas, escúrrelas y fríelas en aceite abundante a fuego moderado. Dales la vuelta de vez en cuando y escúrrelas cuando estén cocidas.

Bate los huevos, salpimiéntalos y ralla las trufas sobre ellos (por el lado ancho del rallador). Añade las patatas y, finalmente, el foie-gras congelado y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego moderado y, cuando alcance la temperatura apropiada, vierte la mezcla, remuévela unos instantes

por toda la sartén y dale la vuelta a la tortilla cuando aún esté bien babosa (protégete la mano y la muñeca con un trapo). Cuécela un poco por el otro lado y ya estará lista.

Esta es una tortilla muy sabrosa y gana mucho en sabor si su interior es muy meloso.

Tortilla de patatas y ajos tiernos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de patatas
- 2-3 manojos de ajos tiernos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas.

Pela los ajos tiernos, corta la parte blanca y la parte verde más tierna en trocitos, lávalos y escúrrelos.

Fríe las patatas a fuego medio-alto con aceite de oliva. No las remuevas los primeros 5 minutos de cocción y, pasado este tiempo, baja el fuego a nivel moderado, agrega los ajos tiernos, remueve y termina de cocer la mezcla. Cuando esté lista, escúrrela.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade las patatas y los ajos tiernos, remueve bien y deja reposar la mezcla unos 40 segundos para que espese un poco.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito del aceite de freír las patatas y los ajos tiernos a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, incorpora la mezcla sin removerla, cuece la tortilla por un lado unos 40 segundos, dale la vuelta y cuécela unos 40 segundos más por el otro.

Colócala en un plato, deja que se temple y ya podrás degustarla.

Tortilla de patatas chips

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de patatas chips de churrería
- Aceite de oliva suave
- Sal

Esta es una opción rápida y original para preparar una tortilla de patatas. La comparación con la original es cosa del consumidor.

PREPARACIÓN

En un bol, bate ligeramente 6 de los huevos con poca sal, puesto que las patatas chips suelen llevar.

Aplasta las patatas de forma irregular y mézclalas con los huevos. Déjalas 3 o 4 minutos para que se hidraten. A continuación, bate el resto de los huevos y añádelos.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego medio-alto y vierte la mezcla cuando esté caliente. No la remuevas y, cuando aún esté bien cruda (de lo contrario suele quedar seca), dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente, porque tiende a quedarse adherida.

Cuece la tortilla por el otro lado hasta que justo empiece a dorarse, déjala templar un poco, colócala en un plato y ya estará lista para ser degustada.

Es mejor comerla caliente.

Tortilla de patatas, cebolla y atún en aceite

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 900 g de patatas
- 400 g de cebollas
- 200 g de atún en aceite
- Tomillo y romero en polvo
- Perejil
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas.

Pela las cebollas y córtalas en juliana.

Pon aceite abundante en una sartén a fuego moderado y, cuando esté un poco caliente, añade las patatas y las cebollas, remueve de vez en cuando y, una vez cocidas, escúrrelas.

Retira el aceite del atún, desmenúzalo y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos, incorpora las patatas y las cebollas, el atún, el perejil, el tomillo y el romero (al gusto).

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla, remueve unos instantes con suavidad por toda la sartén y, cuando la tortilla aún esté babosa, dale la vuelta con un plato y acaba de cocerla a tu gusto.

Como el atún es un alimento un poco seco, es recomendable dejar la tortilla melosa por dentro.

Tortilla de patatas, beicon y pimienta negra

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de patatas
- 200 g (peso neto) de beicon magro, sin corteza ni ternillas, cortado en trozos finos
- 1 cucharada sopera de pimienta negra (al gusto)
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas. Fríelas a fuego moderado con aceite de oliva. Remuévelas de vez en cuando y, cuando estén blandas, escúrrelas y reserva.

Saltea el beicon en la sartén para tortillas con un poco de aceite a fuego moderado. Cuando empiece a dorarse, añade las patatas y la pimienta negra y remueve.

Bate los huevos (sin sal), agrega la mezcla de patatas y beicon, remueve bien y deja reposar 40 segundos. Viértela de nuevo en la sartén para tortillas a fuego alto con un chorrito de aceite. No remuevas y cuece la tortilla unos 40 segundos. Dale la vuelta, cuécela 40 segundos más a fuego alto por el otro lado y colócala en un plato.

Tortilla de patatas violetas con setas y foie-gras micuit

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 700 g de patatas violetas
- 500 g de mezcla de setas
- 1 cebolla grande
- 150 g de foie-gras previamente cortado en trozos irregulares de 1,5 cm y congelado, tapado con film transparente (para que no se deshaga tanto al hacer la tortilla)
- 40 g de trufa
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Hierve las patatas enteras, sin pelar, cubiertas de agua y con un poco de sal, hasta que queden blandas. Escúrrelas, deja que se enfríen y pélalas, córtalas en rodajas y reserva.

Limpia las setas (si es posible, escógelas de color claro, ya que de este modo destacará más el color morado de la patata al cortar la tortilla) para eliminar la tierra que puedan tener (hazlo rápido para evitar que se agüen), córtalas en

trocitos, saltéalas con un poco de aceite a fuego medio-alto, removiendo con frecuencia. Escúrrelas y reserva.

Pela la cebolla, córtala en juliana, fríela a fuego suave, escúrrela y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos, rállales encima la trufa, que habrás limpiado previamente, y añade las patatas en rodajas, la cebolla, las setas y, finalmente, el foie-gras congelado. Remueve.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego moderado. Cuando el aceite esté un poco caliente, vierte la mezcla y remuévela con suavidad por toda la sartén. Cuando esté lista para darle la vuelta, hazlo con un plato y cuece la tortilla por el otro lado.

Tortilla de patatas occitana

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 700 g de patatas
- 200 g de cebollas
- 200 g de tocino
- 2-3 dientes de ajo
- Perejil
- 3-4 hojas de acelga
- 12 cebollinos
- Manteca, aceite de nueces o grasa de oca
- 1 cucharada sopera de harina de mijo o de trigo
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, las cebollas y el ajo. Rállalos y reserva.

Corta el tocino en tiras muy finas (sin corteza ni ternillas). Saltéalo ligeramente con un poco de aceite y reserva.

Pica el perejil, las hojas de acelga (solo la parte verde) y los cebollinos bien pequeños.

Bate los huevos y salpimiéntalos. Añádeles la harina, unas raspaduras de nuez moscada, las patatas, las cebollas y el ajo rallados, el tocino, el perejil, las acelgas y los cebollinos. Remueve.

Pon la sartén para tortillas (mejor que sea de fondo grueso) de unos 28 centímetros, untada con aceite, a fuego mínimo (lo ideal sería usar una plancha, siempre que tenga un fuego muy bajo). Cuando la sartén se caliente un poco, vierte la mezcla y, sin remover, déjala cocer muy lentamente.

Pasados unos 20 o 30 minutos, dale la vuelta, unta de nuevo la sartén y cuécela unos 20 minutos más por el otro lado. En esta cocción podéis aumentar o disminuir el tiempo según lo cocida que os haya quedado.

Tortilla de patatas y chorizo

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de patatas
- 250 g de chorizo semicurado de calidad de unos 3 cm de diámetro
- 1 diente de ajo
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

Modera la potencia del fuego y alarga el tiempo de cocción para elaborar esta tortilla, puesto que lleva decoración. Si no quieres decorarla, utiliza el tiempo y la potencia de fuego del resto de las tortillas de patatas.

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas. Fríelas con aceite de oliva a fuego moderado, removiendo de vez en cuando. Cuando estén cocidas, escúrrelas y reserva.

Pela el chorizo y corta 10 o 12 rodajas finas para decorar y resérvalas. Corta el resto del chorizo en trozos pequeños.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de aceite y el diente de ajo bien picado. Cuando empiece a dorarse, añade los trocitos de chorizo y a continuación agrega las patatas. Remueve para que se mezclen los sabores.

Salpimienta los huevos (teniendo en cuenta lo salado y picante que sea el chorizo), vierte la mezcla, remueve y deja reposar 1 minuto.

Pon de nuevo la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco del aceite de freír las patatas y, cuando se caliente un poco, incorpora la mezcla, remueve ligeramente y cuece la tortilla durante 1 minuto. Si la quieres decorar, no le des la vuelta de momento; aparta la sartén del fuego o bájalo al nivel mínimo y pon encima las rodajas de chorizo, apretándolas un poco.

Dale la vuelta con un plato mojado en agua caliente para que las rodajas de chorizo no se desplacen. Cuécela 1 minuto más a fuego moderado por el otro lado.

Tortilla de patatas y anchoas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de patatas
- 120 g de anchoas picadas y 8-10 filetes para decorar
- Aceite de oliva
- Pimienta

PREPARACIÓN

Pela las patatas y córtalas en dados. Lávalas y escúrrelas. Fríelas con aceite de oliva, dándoles la vuelta de vez en cuando y, cuando estén blandas, escúrrelas.

Bate los huevos (no es necesario añadir sal) y agrega las patatas y las anchoas picadas. Remueve bien y deja reposar la mezcla 1 minuto.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de aceite y, cuando alcance la temperatura apropiada, vierte la mezcla. Remueve un poco y cuaja la tortilla, muy poco, por un lado. No le des la vuelta todavía. Baja el fuego al mínimo y distribuye por encima las anchoas reservadas en forma de radios, presionándolas ligeramente. Si vas a tardar mucho en realizar esta operación, retira la sartén del fuego.

Para darle la vuelta a la tortilla utiliza un plato mojado con agua caliente; de este modo la tortilla se deslizará mejor y los filetes de anchoa no se descentrarán. Aumenta la intensidad del fuego, cuece la tortilla moderadamente, ponla en un plato y ¡lista para degustar!

Es más sabrosa si se come caliente.

Tortilla de patatas y cebolla caramelizada decorada con rodajas de patata

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 6 huevos
- 900 g de patatas de tamaño mediano
- 400 g de cebollas
- 40 g de azúcar
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, lávalas y sécalas bien. Corta con una mandolina unas 24 rodajas muy finas (de la parte más ancha) y resérvalas. Corta el resto en dados y fríelas en aceite de oliva a fuego medio durante 5 minutos, sin remover. Baja la intensidad del fuego, remueve y déjalas cocer hasta que estén blandas y se hayan dorado ligeramente. Escúrrelas y reserva.

Pela las cebollas, córtalas en juliana y fríelas en aceite de oliva, removiéndolas de vez en cuando. Cuando estén listas, añade el azúcar, baja la intensidad del fuego al mínimo y deja que se caramelicen durante unos 30 minutos, removiendo a menudo. Si es necesario, se puede ir añadiendo un poco de agua de vez en cuando.

Sala los huevos, bátelos y añade las patatas y las cebollas. Remueve y vierte la mezcla en una sartén grande que previamente habrás puesto a fuego moderado con un poco de aceite, remueve suavemente con una cuchara de madera por toda la sartén y prepara unos huevos revueltos muy melosos. Una vez listos, ponlos en un recipiente tapados, puesto que si se mantienen en la sartén, aunque estén fuera del fuego, continuarían cociéndose.

A continuación, y fuera del fuego, unta bien con aceite la sartén para tortillas (una de 24 centímetros de diámetro sería ideal en este caso) y distribuye las rodajas de patata de forma ordenada: empieza por la parte alta de los laterales de la sartén, haz después un círculo y continúa haciendo círculos hasta el centro de la sartén. Es conveniente no sobreponerlas demasiado y que no quede ningún espacio por cubrir.

Una vez montada la base de la tortilla, pon la sartén a fuego moderado y ve cambiándola de posición para que todas las rodajas se cuezan por igual. Cuando veas que ya están listas (cuando se vean ligeramente tostadas), incorpora poco a poco los huevos revueltos con una cuchara, distribúyelos bien

y llena la sartén hasta que quede rasa, comprimiendo los huevos con suavidad. Aún con el fuego moderado, déjalos cocer 2 minutos más.

Dale la vuelta con un plato bien llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente. Sube el fuego a una intensidad media-alta y, cuando al sacudir ligeramente el mango la tortilla baile, aparta la sartén del fuego (no la retires) para que la tortilla se enfríe un poco y gane consistencia. Pasados unos 3 o 4 minutos, vuelve a poner la sartén en el fuego, el tiempo justo para que la tortilla se suelte, y ponla en un plato. Como la parte bonita quedará debajo, dale la vuelta con la ayuda de otro plato.

Si quieres ahorrarte tener que hacer tantas maniobras, puedes sacar la tortilla de la sartén decantándola y dejándola caer suavemente en un plato.

Tortilla de patatas bravas

(plana y rellena)

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la salsa:

- ½ cebolla
- 1 cucharada sopera rasa de pimentón picante (al gusto)
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- ½ cucharada sopera de pimienta blanca
- 40 g de harina
- 300 ml de caldo de pollo caliente
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla:

- 11-12 huevos (según el tamaño)
- 800 g de patatas
- Salsa brava
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación de la salsa

Pica la cebolla y fríela a fuego suave con 60 ml de aceite, removiendo con frecuencia y, cuando esté lista, añade los dos tipos de pimentón y la pimienta blanca, remueve bien, añádele la harina y remueve otra vez durante unos 2 minutos para que se deshaga. Agrega finalmente el caldo caliente, poco a poco, removiendo para que no queden grumos. Déjalo cocer 5 minutos más para que se cueza la harina, removiendo a menudo.

Para terminar, pon a punto de sal y pimienta la salsa (ten en cuenta que al juntarla con los huevos y las patatas perderá intensidad) y tritúrala con la batidora eléctrica, solo unos instantes, para que no pierda rojez. Resérvala y, dado que servirá para rellenar la tortilla y conviene que aguante en el interior, es mejor usarla con un punto de frío.

Preparación de la tortilla

Pela las patatas, córtalas en trozos irregulares (de unos 3 x 3 centímetros), lávalas y escúrrelas. Fríelas a fuego suave para que queden blandas por

dentro y ligeramente doradas por fuera. Escúrrelas, sálalas y reserva.

Sala los huevos, bátelos bien y, en una sartén grande con un chorrito de aceite, prepara unos huevos revueltos melosos. Para que no queden grumos, empieza con fuego moderado y, a medida que vayan cuajando, baja progresivamente la intensidad del fuego hasta acabar removiéndolos con el fuego apagado. Reserva.

Unta con aceite, bien esparcido, una sartén para tortillas tibia de unos 24 centímetros y monta la tortilla fuera del fuego. Esparce ⅓ de los huevos revueltos por toda la base de la sartén y aplánalos bien con el reverso de una cuchara. Agrega encima la mitad de la salsa brava, espárcela hasta llegar a medio centímetro del límite de la tortilla y entonces añade, una a una, las patatas encima de la salsa, empezando también a medio centímetro del límite de la tortilla. Colócalas juntas unas con otras hasta cubrir toda la superficie de la salsa. Añade un segundo piso de patatas, procurando que no cojan mucho volumen (aplástalas ligeramente si es necesario) y haciendo que la superficie quede lo más plana posible.

Esparce por encima el resto de la salsa, sin invadir el medio centímetro de huevo, y alísala. Entonces distribuye por encima de la salsa a cucharadas el resto de los huevos revueltos, comenzando por la parte exterior de la tortilla y continuando hasta el centro. Alísala.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando al sacudir suavemente el mango la tortilla baile, dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente. Unta la sartén ligeramente con aceite antes de volver a poner la tortilla.

Cuécela a fuego moderado por el otro lado y ponla en un plato. Ya puedes disfrutar de esta original tortilla.

Tortillas de verduras

Tortilla de calabacín en flor

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de calabacines en flor
- 2-3 cebollas tiernas
- Aceite de oliva
- Sal

Si no encuentras calabacines en flor, o si estos son muy caros, puedes prepararla con calabacines normales (cuanto más pequeños, mejor) y flores de calabacín sueltas, que son más fáciles de conseguir.

PREPARACIÓN

Separa los calabacines de las flores y lávalos por separado (lava las flores con cuidado para que no se rompan). Corta la base de las flores, ábrelas con los dedos, retira la parte dura interior, separa los pétalos y espárcelos en un plato. Resérvalos para decorar la tortilla.

Corta en trozos pequeños una tercera parte de los pétalos (los más feos) y resérvalos para mezclarlos con la tortilla.

Retira los extremos de los calabacines y, sin pelarlos, córtalos en rodajas. Reserva.

Pela y corta en juliana las cebollas tiernas y fríelas con aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, añade los calabacines, remueve y, cuando estén

listos (no es necesario que se frían demasiado tiempo, ya que los calabacines son muy tiernos), agrega los trocitos de flor, remueve, escurre y reserva.

Bate los huevos, sálalos e incorpora la preparación anterior. Remueve y viértela en la sartén para tortillas a fuego moderado. Remueve otra vez y, cuando la tortilla esté cuajada por un lado, no le des la vuelta; aparta la sartén del fuego y decórala con los pétalos reservados.

Empieza distribuyéndolos de forma radial por la parte exterior de la tortilla, con la parte verde mirando al centro, y continúa hasta el centro procurando que toda la superficie de la tortilla quede cubierta de pétalos. Apriétalos ligeramente para que queden incrustados, y ya puedes darle la vuelta a la tortilla.

Para hacerlo, en primer lugar, coloca de nuevo la sartén en el fuego y sacude suavemente el mango hasta que la tortilla baile. Entonces dale la vuelta con un plato muy llano, mojado con agua y de la medida de la tortilla. No la cuezas demasiado para que no se quemen las flores de calabacín. Al colocarla del derecho, el resultado es una tortilla muy vistosa a la vez que sabrosa.

Tortilla de alcachofas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,5 kg de alcachofas muy tiernas
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Posiblemente, esta es una de las tortillas de verduras que más gusta.

PREPARACIÓN

Pela las alcachofas hasta que solo quede la parte más tierna, córtales las puntas para que únicamente queden los corazones y, si es necesario, quítales la pelusa de dentro con un cuchillo pequeño. Colócalas en un recipiente con agua fría y un buen manojo de perejil. Córtalas en trozos de 1 centímetro y medio o 2 centímetros de ancho y fríelas con aceite de oliva a fuego moderado, removiendo de vez en cuando. Cuando estén listas, escúrrelas.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco del aceite con el que has freído las alcachofas.

Bate los huevos, sálalos y añade las alcachofas. Mezcla y vierte en la sartén, remueve de manera uniforme y cuaja la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuájala por el otro.

Tortilla de espárragos silvestres

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 buen manojo de espárragos silvestres
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

En primer lugar, es recomendable mantener los espárragos silvestres en un recipiente con medio palmo de agua, para que no se pongan mustios y conserven el frescor hasta que se vayan a utilizar.

Para preparar esta tortilla, rompe con las manos los espárragos en trozos de 1 o 2 centímetros. Rómpelos uno a uno, empezando por la punta y hasta que se doblen; el resto del espárrago no sirve. Fríelos con aceite de oliva a fuego suave, remueve a menudo para que no se quemen (no deben freírse mucho para que no amarguen y para que queden más crujientes) y escúrrelos.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco del aceite de cocer los espárragos.

Bate los huevos con poca sal y añade los espárragos. Remueve y vierte la mezcla en la sartén, y remueve de nuevo suavemente. Cuece la tortilla por un lado y, cuando aún esté jugosa por dentro, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Una vez lista, colócala en un plato y ya puedes disfrutar de esta maravilla natural, estrictamente de temporada.

Tortilla de berenjena, cebolla y menta

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 900 g de berenjenas
- 500 g de cebollas
- 4 dientes de ajo pelados
- Las hojas de unas ramitas de menta picadas
- Unas ramitas de perejil picado
- 8-10 hojas de menta enteras
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

En una sartén grande con aceite de oliva fríe a fuego moderado los ajos, cortados en trozos muy pequeños, y la cebolla cortada en juliana. A los 2 o 3 minutos, añade la berenjena sin pelar, cortada en dados. Remueve de vez en cuando y escurre cuando esté listo.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego moderado.

Sala los huevos, bátelos, añade la verdura escurrida y también la menta y el perejil picados, remueve y vierte la mezcla en la sartén para tortillas. Sigue removiendo suavemente y, cuando la tortilla esté cocida por un lado, dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro.

Si quieres que la tortilla sea más vistosa, cuando esté lista para darle la vuelta aparta la sartén del fuego y distribuye artísticamente por encima las hojas enteras de menta, presiónalas suavemente y dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla, bien mojado con agua fría. No la cuezas demasiado para que las hojas de menta no se quemen.

Tortilla de calabacín y cebolla

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de calabacín
- 500 g de cebollas
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela la cebolla y córtala en juliana. Retira los extremos de los calabacines, lávalos y, sin pelarlos, córtalos en dados.

Pon la cebolla a freír con aceite a fuego moderado. Cuando pasen 4 o 5 minutos, añade los calabacines (también se pueden freír los ingredientes por separado, puesto que su tiempo de cocción es distinto). Remueve de vez en cuando y, cuando los ingredientes estén cocidos, escúrrelos.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite crudo.

Bate los huevos, sálalos y agrega la verdura escurrida. Remueve y, cuando la sartén coja temperatura, vierte la mezcla, remueve uniformemente y cocina la tortilla tal como se indica en el apartado «Tortillas planas y redondas».

Tortilla de ajos tiernos y escarola

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 escarola mediana con muchas hojas verdes
- 2-3 manojos de ajos tiernos
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Separa las raíces de los ajos y pélalos. Corta en trozos pequeños la parte blanca y la verde más tierna. Lávalos, escúrrelos y fríelos con aceite a fuego moderado.

Mientras tanto, corta la escarola en trocitos (especialmente la parte verde, que es la más gustosa), descartando buena parte de la zona blanca y la parte más dura; lávala y escúrrela.

Cuando los ajos estén a media cocción, incorpora la escarola y remueve de vez en cuando. Cuando la mezcla esté lista (la escarola no requiere mucho tiempo de cocción), escúrrela.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo.

Bate los huevos, sálalos y cocina la tortilla de la forma habitual.

Tortilla de mezcla de germinados y zanahoria

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de germinados variados*
- 400 g de zanahorias
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

* Para mejorar la estética de la tortilla conviene que los germinados sean de colores vistosos (además de que, por supuesto, te gusten).

PREPARACIÓN

Lava, escurre y reserva los germinados.

Pela las zanahorias, córtalas en dados, lávalas y hiérvelas durante 8 o 10 minutos con agua abundante un poco salada. Al final de la cocción agrega los germinados y, seguidamente, escurre y reserva.

Salpimienta los huevos (ten cuidado con la sal, puesto que la verdura ya lleva), bátelos, agrega los germinados y los dados de zanahoria y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego moderado. Cuando esté caliente, añade la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén. Cuando esté lista, dale la vuelta y cuécela por el otro lado.

Tortilla de alcachofas, espárragos silvestres y setas de primavera

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de alcachofas
- 1 buen manojo de espárragos silvestres
- 500 g de setas de primavera (setas de marzo, senderuelas, setas de carrerilla, rebozuelos…)
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Limpia las setas, lávalas unos instantes para asegurarte de que no tengan restos de tierra, escúrrelas enseguida para que no absorban agua y sécalas. Córtalas en trocitos y saltéalas en una sartén con un poco de aceite a fuego medio-alto, removiendo a menudo. Cuando estén listas, escúrrelas y reserva.

Rompe los espárragos en trozos pequeños uno a uno con las manos, empezando por la punta y hasta que se doblen y ya no se rompan. Reserva.

Pela las alcachofas hasta que solo queden los corazones, córtalas en dos partes y después en trozos de 1 centímetro de ancho. Fríelas con aceite de oliva a fuego moderado y, cuando estén a media cocción, añade los espárragos y remueve de vez en cuando. Cuando estén listos (no los cuezas demasiado), agrega las setas, remueve y escurre.

Sala los huevos, bátelos, añade la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un poco de aceite a fuego moderado y, cuando esté caliente, vierte la mezcla y cocina la tortilla de la manera habitual.

Tortilla de pisto

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 1-2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1-2 calabacines
- 1-2 berenjenas
- 2-3 tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de café de azúcar
- Hierbas provenzales (opcional)

PREPARACIÓN

Fríe en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado la cebolla cortada en juliana, el ajo picado, los pimientos sin semillas y cortados en tiras finas y el calabacín y la berenjena sin pelar, cortados en dados. Remueve de vez en cuando y añade los tomates rallados y el azúcar a media cocción. Continúa friendo y escurre bien la mezcla cuando esté lista.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade el pisto y, si te gustan, las hierbas provenzales. Mezcla e incorpóralo todo en la sartén. Remueve suavemente y, cuando la tortilla esté cocida por un lado, dale la vuelta con un plato (protégete la mano y la muñeca con un trapo grueso, puesto que goteará) y cuécela por el otro lado.

Tortilla de verduras de invierno

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 manojo de ajos tiernos
- ½ kg de alcachofas
- 250 g de vainas de habas apenas sin granar (o habitas desgranadas muy tiernas)
- 250 g de guisantes muy tiernos
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela los ajos tiernos, corta en trocitos la parte blanca y la parte verde más tierna, lávalos y escúrrelos.

Pela las alcachofas dejando solo los corazones, córtalas por la mitad y luego en trozos de medio centímetro y fríelas, junto con los ajos tiernos, con aceite de oliva a fuego moderado.

Cuando hayan pasado 5 o 6 minutos, añade las habitas desgranadas y, a continuación, los guisantes. Remueve de vez en cuando y, cuando estén cocidos, escúrrelos.

Bate los huevos, sálalos y añade las verduras.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco del aceite de freír las verduras y añade la mezcla cuando el aceite esté un poco caliente.

Remueve suavemente con movimientos circulares por toda la sartén, dale la vuelta cuando la tortilla aún esté poco cocida por dentro (si te gusta melosa) y termínala de cocer a tu gusto.

Tortilla de ortigas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 500 g de hojas tiernas de ortigas* (es mejor utilizar plantas aún sin flor)
- Aceite de oliva
- Sal

* Hay que utilizar guantes para manipularlas

PREPARACIÓN

Limpia las ortigas, escáldalas unos instantes, escúrrelas y saltéalas en una sartén grande con un chorrito de aceite.

Bate los huevos, sálalos, añade las ortigas y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite y, cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla, remueve y cuece la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuécela por el otro lado.

Esta es una tortilla sorprendente y muy sabrosa.

Tortilla de verduras variadas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de guisantes frescos
- ½ kg de alcachofas
- ½ manojo de espárragos
- 1 calabacín
- 1 patata
- 1 zanahoria
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento rojo
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Escoge las verduras para preparar esta tortilla según tus preferencias y la disponibilidad por temporada.

PREPARACIÓN

Desgrana los guisantes. Pela y corta la parte más tierna de las alcachofas. Trocea los espárragos con los dedos hasta donde ya no se rompan. Corta el calabacín en tiras finas, sin pelarlo. Pela la patata y córtala en dados pequeños. Pela la zanahoria y la cebolla tierna y córtalas en rodajas finas.

Retira las semillas del pimiento y córtalo en tiras, lávalo con agua y escúrrelo bien.

Fríe todas las verduras en una sartén grande a fuego moderado, removiendo de vez en cuando. Cuando estén listas, escúrrelas y añádelas a los huevos que previamente habrás batido y salpimentado.

Pon la sartén para tortillas con un poco de aceite de oliva crudo a fuego moderado y, cuando empiece a calentarse, agrega la mezcla de huevos y verdura, remueve con frecuencia y cocina la tortilla de la forma habitual: cociéndola por un lado, dándole la vuelta y cociéndola por el otro.

También puede degustarse fría.

Tortilla de tirabeques, guisantes y lechuga

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de tirabeques de tamaño mediano
- 250 g de guisantes desgranados muy tiernos
- 1 lechuga romana (solo las hojas verdes)
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Limpia los tirabeques y hiérvelos, junto con los guisantes, unos 2 o 3 minutos. Escurre y reserva. Si los guisantes son congelados, hiérvelos aparte el tiempo indicado.

Corta los tirabeques transversalmente en tiras finas y reserva 9 o 10 trozos de 5 o 6 centímetros cortados en diagonal, en forma de rombo, para decorar la tortilla.

Coge las hojas verdes de la lechuga, lávalas con agua fría, escúrrelas bien y córtalas en tiras de 1 centímetro.

Pon una sartén grande con un poco de aceite a fuego medio-alto y, cuando esté caliente, baja la intensidad del fuego al mínimo (para que no se incendie), añade la lechuga, remueve y vuelve a subir el fuego a intensidad media-alta.

Saltéala continuamente durante 1 minuto y medio, agrega los tirabeques y los guisantes, saltea 2 minutos más, escurre y reserva.

Salpimienta los huevos, bátelos, añade el salteado y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite y, cuando se haya calentado un poco, incorpora la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén con una cuchara de madera.

Cuando la tortilla esté cocida por un lado, no le des la vuelta; aparta la sartén del fuego y distribuye artísticamente por encima los tirabeques reservados en forma de rombo. Incrústalos ligeramente y dale la vuelta a la tortilla con un plato mojado. Cuécela por el otro lado, colócala en un plato y ya está lista para degustar.

También puede consumirse fría.

Tortilla de habitas y cebollas tiernas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 600 g de habitas tiernas sin piel (lo más pequeñas posible)
- 3-4 cebollas tiernas
- 2 ramitas de menta
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las cebollas y córtalas en trozos pequeños. Fríelas en aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, añade las habitas y, hacia el final de la cocción, agrega la menta. Remueve a menudo y, cuando estén al punto, escúrrelas.

Bate los huevos, salpimiéntalos y añade la cebolla y las habitas. Retira la menta.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo y, cuando coja temperatura, incorpora la mezcla, remueve suavemente por toda la sartén y, cuando todavía esté jugosa, dale la vuela y cuécela por el otro lado.

Tortilla oriental de verduras

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 8 huevos
- 5-6 ramitos de brócoli
- 150 g de soja germinada
- 1 calabacín pequeño
- 2 cebollas tiernas
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento verde pequeño
- 150 g de judías verdes
- 200 g de setas shiitake
- 150 g de calabaza
- 1 cucharadita de café de jengibre en polvo
- Salsa de soja al gusto*
- Aceite de girasol

* Hay que tener cuidado porque su sabor es fuerte y, dependiendo de la cantidad que pongamos en la tortilla, no será necesario añadir sal.

PREPARACIÓN

Corta las verduras: el brócoli, el calabacín (sin pelar) y la calabaza (pelada) a trocitos; la cebolla tierna en juliana; las judías verdes y los pimientos en tiras finas; las setas shiitake en láminas, y deja la soja entera. Lávalas.

Pon una sartén grande (mejor si es honda) con un chorrito de aceite a fuego medio y añade las verduras cuando esté caliente. Saltéalas a menudo y, cuando estén listas (es mejor no cocerlas mucho), escúrrelas.

Bate los huevos, añade las verduras, la salsa de soja y el jengibre, remueve y prueba.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite de girasol a fuego moderado. Cuando esté caliente, agrega la mezcla y remueve con una cuchara de madera por toda la sartén. Cuando la tortilla esté cocida por un lado, dale la vuelta con un plato, cuécela a tu gusto por el otro lado y ya estará lista para disfrutarla.

Tortilla de pimientos de Padrón

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 750 g de pimientos de Padrón
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Antes de lavar los pimientos, cortar los rabitos bien a ras. Luego, sécalos bien y fríelos en una sartén con aceite de oliva a fuego moderado. Remueve frecuentemente y, cuando estén listos, escúrrelos, sálalos ligeramente y resérvalos.

Bate los huevos, sálalos un poco (según la sal que tengan los pimientos) y agrégales los pimientos.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco del aceite de freír los pimientos y, cuando se caliente un poco, incorpora la mezcla. Remueve suavemente por toda la sartén y dale la vuelta con un plato cuando la tortilla esté hecha por un lado y cuécela por el otro. Colócala en un plato y ¡a disfrutarla!

Tortilla de germinados de rábano

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de germinados de rábano
- 200 g de chalotas
- 1 cucharadita de café de pasta de wasabi (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las chalotas, córtalas en trozos pequeños y fríelas con aceite de oliva a fuego moderado. Cuando estén listas, escúrrelas y resérvalas.

Escalda los germinados de rábano y escúrrelos.

Bate los huevos, sálalos, añade la pasta de wasabi y deshazla. Agrega las chalotas y los germinados y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego moderado y vierte la mezcla cuando alcance la temperatura adecuada. Remueve y cuece la tortilla por un lado; dale la vuelta y cuécela por el otro.

Surtido de tortillas de verduras

(plana y compuesta)

INGREDIENTES
(para 6 personas)

Para la tortilla de alcachofas

- 3 huevos
- 150 g de alcachofas
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla de calabacín

- 3 huevos
- 150 g de calabacín sin pelar
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla de espinacas

- 3 huevos
- 150 g de espinacas
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla de cebolletas

- 3 huevos

- 150 g de cebolletas
- Aceite de oliva
- Sal

Se trata de una tortilla plana y compuesta de cuatro partes. Para prepararla, hay que colocar en una sartén para tortillas de unos 28 centímetros un separador en forma de cruz, en el cual se incorporará, en cada uno de los compartimentos, un compuesto de verdura y huevos (huevos revueltos) diferente, teniendo en cuenta las preferencias personales y combinando sabores, texturas y colores. Para elaborar esta tortilla puedes guiarte por las indicaciones del apartado «Tortillas planas y redondas».

En este caso, prepararemos los huevos revueltos de alcachofa, de calabacín, de espinacas y de cebollas tiernas. Hay que tener en cuenta que las medidas se corresponden con las verduras peladas, troceadas, fritas y escurridas.

PREPARACIÓN

Una vez tengas los diferentes compuestos de huevos revueltos listos, unta ligeramente con aceite la sartén para tortillas tibia antes de colocar el separador.

Reparte entonces los compuestos, combinando los colores, y comprime los huevos revueltos en cada compartimento, de modo que todos tengan el mismo grosor. Extrae el separador con cuidado y resigue las junturas con dos cucharitas o con dos dedos para que se adhieran entre sí.

Una vez hecha la tortilla, sírvela por el lado contrario al habitual, ya que quedará más bonita, con las líneas de unión de los distintos componentes bien delimitadas. Deja que se enfríe un poco y vuelve a darle la vuelta con un plato.

Tortillas de pescado y marisco

Tortilla de bacalao con cebolla

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de bacalao remojado, desmigado y sin piel ni espinas
- 900 g de cebollas
- 1 guindilla fresca (al gusto)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Fríe la cebolla cortada en juliana en una sartén a fuego suave durante bastante rato, removiendo frecuentemente. Una vez hecha, escúrrela y ponla de nuevo en la sartén con 75 mililitros del aceite que has utilizado para freírla y la guindilla.

Hierve agua en un cazo, añade el bacalao y, cuando arranque a hervir de nuevo, cuécelo durante 1 minuto y escúrrelo bien. Ponlo en un plato, aplástalo un poco con un tenedor e incorpóralo a la sartén. Sálalo ligeramente, remueve y cuécelo 2 minutos a fuego moderado.

Bate los huevos con un poco de sal y el perejil, añade el bacalao y la cebolla, retira la guindilla y remueve. Rectifica de sal.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo. Cuando esté caliente, vierte la mezcla, remueve por toda la sartén (si te

gusta poco hecha por dentro, no la remuevas) y cocínala por un lado. Dale la vuelta (con cuidado porque goteará) y cuécela por el otro lado.

Tortilla de bacalao con pimiento

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas, desmigado y bien escurrido
- 600 g de pimientos verdes carnosos
- 2-3 cebollas tiernas
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Pela los ajos, pícalos y fríelos con aceite de oliva a fuego moderado. Cuando haya pasado 1 minuto, añade los pimientos sin las semillas, cortados en tiras finas, y las cebollas, cortadas en juliana. Cuando falten 2 minutos para que termine la cocción, agrega el bacalao y remueve.

Cuando termine de cocerse, escurre bien y añade la mezcla y el perejil picado a los huevos previamente batidos y salpimentados (hay que tener en cuenta la salobridad del bacalao).

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite crudo a fuego moderado y, cuando alcance la temperatura adecuada, vierte los huevos y el bacalao. Remueve bien por toda la sartén y cuece la tortilla por un lado. Dale la vuelta (con cuidado porque goteará) y cuécela por el otro.

Esta tortilla, muy típica de la cocina vasca, es más sabrosa si se come bien cruda por dentro.

Tortilla de bacalao ajoarriero

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 300 g de bacalao desalado, desmigado grueso y sin piel ni espinas
- 3-4 pimientos del piquillo en conserva
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 patata
- 2-3 tomates maduros
- 4-5 dientes de ajo
- Perejil
- Guindilla al gusto
- Harina
- 1 cucharada sopera rasa de pimentón dulce
- 1 pizca de azúcar
- Sal

PREPARACIÓN

Corta la patata en dados y el pimiento verde en trozos pequeños y cuécelos en una sartén con aceite a fuego moderado. Dales la vuelta de vez en cuando y, cuando estén hechos, escúrrelos y reserva.

En este mismo aceite fríe la cebolla cortada en juliana y los ajos laminados. Cuando empiece a dorarse, añade los tomates rallados, sin piel ni semillas,

una pizca de azúcar y la guindilla. Deja cocer 6 o 7 minutos, removiendo de vez en cuando. Pasado este tiempo, agrega los pimientos del piquillo cortados en trozos, la patata, el pimiento verde, el bacalao enharinado y el perejil. Remueve, deja cocer 2 minutos más y escurre.

Bate los huevos, añade el pimentón, sálalos (comprobando previamente el punto de sal del bacalao) y añade la mezcla anterior. Retira la guindilla, remueve con suavidad para que el bacalao no se deshaga demasiado y vierte la preparación en la sartén para tortillas, que previamente habrás puesto a fuego moderado con un poco de aceite.

Continúa removiendo con cuidado por toda la sartén. Cuando la tortilla se cuaje de un lado, dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro (protégete la mano y la muñeca con un trapo grueso porque goteará).

Tortilla de bacalao, pasas y piñones

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de bacalao desalado sin piel ni espinas
- 75 g de piñones
- 75 g de pasas de Corinto, remojadas 20 minutos en agua tibia
- Harina
- Aceite de oliva
- Ajo en polvo (opcional)
- Sal

PREPARACIÓN

Desmiga el bacalao, escúrrelo bien, rebózalo con la harina y un poco de ajo en polvo y fríelo ligeramente con aceite. Escúrrelo de nuevo, ya que habrá vuelto a soltar agua.

Bate los huevos y sálalos ligeramente, según el punto de sal del bacalao. Añade el bacalao y las pasas.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de aceite, saltea ligeramente los piñones, con cuidado para que no se quemen, y añade los huevos, las pasas y el bacalao. Remueve para que se mezclen con los piñones y la tortilla se cueza por un lado, dale la vuelta con un plato y cuájala por el otro lado.

Tortilla de bacalao con algas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de bacalao desalado, sin piel ni espinas, desmigado y bien escurrido
- 30 g de algas kombu deshidratadas
- 30 g de algas lechuga de mar deshidratadas
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Hidrata las algas por separado (cada fabricante suele indicar cómo hacerlo), escúrrelas y corta el 25 % de las kombu en tiras finas de unos 5 o 6 centímetros de longitud. Resérvalas para decorar y corta el resto en trozos pequeños para elaborar la tortilla.

Si la lechuga de mar es pequeña, utilízala sin cortar, y reserva un 25 % para decorar. Mezcla el resto con los trocitos de alga kombu para hacer la tortilla.

Seca bien el bacalao con papel de cocina y pásalo por harina. Fríelo ligeramente con aceite de oliva y escúrrelo.

Pon la sartén para tortillas con un poco de aceite de oliva crudo a fuego moderado.

Bate los huevos, sálalos ligeramente (se debe tener en cuenta el punto de sal del bacalao) y añade las algas reservadas para hacer la tortilla y el bacalao.

Remueve y vierte la mezcla en la sartén. Ve removiendo suavemente hasta que la tortilla se cueza por un lado. Entonces, sin darle la vuelta, si quieres decorarla retira la sartén del fuego y esparce por encima con los dedos la lechuga de mar. A continuación, y de forma radial, coloca las algas kombu, comprímelas un poco y vuelve a poner la sartén en el fuego, lo justo para que le tortilla se suelte. A continuación, dale la vuelta lentamente, para que las algas de la decoración no se muevan, con un plato bien llano de la medida de la tortilla mojado con agua.

Cuécela ligeramente por el otro lado, colócala en un plato y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de bacalao con senderuelas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de bacalao remojado, desmigado, sin piel ni espinas
- 400 g de senderuelas
- 3-4 cebollas tiernas
- 1 pimiento verde grande, carnoso
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Hierve agua en un cazo, añade el bacalao y, cuando arranque a hervir de nuevo, cuécelo 1 minuto, escúrrelo bien, ponlo en un plato, aplástalo un poco con un tenedor y resérvalo tapado.

Limpia el pimiento y córtalo en tiras finas. Pela las cebollas tiernas y corta en juliana la parte blanca y la parte verde más tierna. Fríelas en una sartén con aceite de oliva a fuego moderado, dales la vuelta de vez en cuando y, cuando estén listas, escúrrelas.

Limpia las senderuelas, lávalas con agua solo unos instantes para que no se agüen y escúrrelas bien. Pela los ajos, pícalos y fríelos en una sartén grande

con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando empiecen a dorarse, añade las senderuelas, sube la intensidad del fuego, saltéalo todo a menudo y deja que se cueza durante 3 o 4 minutos. Si han soltado agua, escúrrelas.

Vuelve a ponerlas en la sartén grande con un hilo de aceite crudo y añade el pimiento, las cebollas tiernas y el bacalao. Sala ligeramente y saltea un poco para que la mezcla se caliente.

Bate los huevos, salpimiéntalos (teniendo en cuenta la sal que ya tiene el bacalao), incorpora la mezcla anterior y el perejil y remueve.

Pon la sartén para tortillas con unas gotas de aceite de oliva a fuego moderado y, cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén. Cuando esté hecha por un lado, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla trufada de cocochas de bacalao con alcachofas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 750 g de alcachofas
- ½ kg de cocochas de bacalao
- ½ manojo de ajos tiernos
- 100 g de panceta
- 50 g de almendras tostadas picadas
- 40-50 g de trufa rallada
- 1 dl de caldo de pescado
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Antes de preparar esta receta, hay que tener en cuenta que si las cocochas de bacalao son conservadas en sal será necesario lavarlas un par de veces y ponerlas en remojo unas 12 horas. Si utilizas cocochas frescas, este paso no será necesario. Antes de utilizarlas, retírales la piel, córtalas en trozos de unos 2 centímetros, pásalas por agua y sécalas bien con papel de cocina.

Limpia las alcachofas hasta que solo queden los corazones y córtalas en trocitos. Pela los ajos tiernos, corta en trozos pequeños la parte blanca y la

parte verde más tierna, lávalos y escúrrelos. Retira la corteza y las ternillas de la panceta y córtala en tiras finas, de unos 2 centímetros.

Calienta un chorrito de aceite a fuego moderado en una sartén, agrega la panceta, remueve hasta que empiece a dorarse y añade luego los ajos tiernos y las alcachofas. Remueve y, cuando la mezcla esté lista, rectifica de aceite, incorpora las almendras, la trufa, el caldo de pescado caliente y las cocochas (ligeramente saladas si son frescas). Deja cocer durante 8 o 10 minutos a fuego suave para que la salsa reduzca y espese con la gelatina que sueltan.

Salpimienta los huevos, bátelos, añádeles la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando se caliente, vierte la mezcla, remueve con suavidad con una cuchara de madera por toda la sartén, cuécela por un lado y dale la vuelta con un plato. Cuájala por el otro lado y ya estará lista para servirla.

Tortilla de pulpo a la gallega

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de patatas
- 300 g de pulpo cocido (principalmente las patas del pulpo)
- 1 cucharada de postre (al gusto) de pimentón picante de calidad
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas bien. Fríelas en una sartén con suficiente aceite de oliva a fuego moderado. Remueve de vez en cuando y escúrrelas cuando estén listas.

Corta el pulpo en rodajas finas.

Sala los huevos, añádeles el pimentón, bátelos y, a continuación, agrega las patatas y el pulpo. Remueve y rectifica de sal y pimienta.

Pon la sartén para tortillas a fuego medio con un poco de aceite. Cuando se caliente, vierte la mezcla y no la remuevas. Cuece la tortilla 1 minuto, dale la vuelta con un plato y cuécela 1 minuto más por el otro lado.

Tortilla de mejillones

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 2 kg de mejillones
- 3-4 tomates bien maduros
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de café de azúcar
- 1 cucharada de postre de harina
- Agua colada de cocer los mejillones
- 1 chorrito de vino blanco
- Perejil
- Laurel
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Pimienta negra en grano
- Sal

PREPARACIÓN

Pon los mejillones en una olla grande con las hojas de laurel y la pimienta en grano y ábrelos al vapor. Reserva el agua que han soltado al cocerlos. Una vez listos, sepáralos de la concha, retírales la parte dura, córtalos (si son grandes; déjalos enteros si son pequeños). Reserva.

Pela y pica la cebolla y los dientes de ajo. Pon la cebolla a freír a fuego moderado y añade los ajos a media cocción, removiendo de vez en cuando. Cuando estén listos, agrega los tomates escaldados, sin piel ni semillas, cortados en trocitos. Cocina la mezcla unos minutos a fuego suave, incorpora el vino blanco y déjalo cocer un poco más para que se evapore. Agrega el azúcar, la sal, la harina y un chorrito del agua de cocer los mejillones. Remueve y deja cocer un poco más y después añade los mejillones y el perejil para que se calienten.

Pon la sartén para tortillas con un poco de aceite de oliva crudo a fuego moderado.

Bate los huevos, salpimiéntalos y añádeles la preparación anterior. Remueve y vierte la mezcla en la sartén para tortillas. Sigue removiendo suavemente y cuaja la tortilla por un lado; dale la vuelta con cuidado, porque goteará, y cuécela por el otro lado.

Tortilla trufada de bogavante con boletus

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 bogavante de 1 kg (aprox.), o 2 bogavantes de ½ kg
- 800 g de boletus
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 40 g de trufa rallada
- 75 ml de nata líquida
- Perejil
- Laurel
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pon una olla en el fuego con el agua suficiente para cubrir el bogavante con 70 gramos de sal por litro de agua y unas hojas de laurel.

Cuando empiece a hervir, emplaza directamente en la olla el bogavante vivo y, cuando arranque a hervir de nuevo, cuécelo tapado durante unos 20 minutos. Si has utilizado 2 bogavantes de ½ kilo, rebaja el tiempo de cocción a 15 minutos.

Una vez cocido, enfríalo en agua con hielo, córtalo por la mitad a lo largo, aprovecha el jugo que suelte, extrae la carne y córtalo en trocitos. Rompe las pinzas, retira la carne y córtala también en trozos pequeños (ten cuidado con los restos del caparazón). Reserva.

Lava los boletus, córtalos en trozos finos, saltéalos unos minutos con un poco de aceite a fuego medio-alto, escúrrelos y reserva.

Pela la cebolla y los ajos y pícalos bien. Fríe la cebolla con aceite de oliva en una sartén grande a fuego moderado. A media cocción, añade los ajos, remueve de vez en cuando y, cuando estén listos, rectifica de aceite, vierte los boletus, la nata líquida, la trufa, el perejil y la carne del bogavante. Remueve para que se caliente.

Salpimienta los huevos, bátelos, agrégales la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite de oliva crudo a fuego moderado. Cuando alcance la temperatura adecuada, aboca la mezcla y remueve con suavidad por toda la sartén. Cuece la tortilla por un lado, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de erizos de mar

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 16 erizos de mar
- Aceite de oliva
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Abre los erizos de mar con unas tijeras de cocina por la parte plana. Retira las gónadas (la parte comestible de color naranja) y una parte del jugo, ponlo todo en un plato y aplástalo con un tenedor.

Bate los huevos con muy poca sal (puesto que los erizos de mar tienen un sabor intenso), añade los erizos de mar y remueve.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando esté un poco caliente, vierte la preparación anterior. Remueve suavemente por toda la sartén y dale la vuelta con un plato cuando la tortilla aún esté bastante cruda. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de buey de mar y espárragos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 2 bueyes de mar de tamaño mediano
- 2 manojos de espárragos trigueros
- 2-3 docenas de cebollinos
- 50 ml de nata líquida
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Cuando compres los bueyes de mar, procura que sean hembras, puesto que son más gustosas. Se pueden comprar ya hervidos. Si vas a hervirlos tú, hazlo durante unos 25-30 minutos, con agua abundante, con laurel y unos 50 gramos de sal por litro de agua. Enfríalos en agua con hielo.

Abre los bueyes de mar y vacíalos; reserva el jugo. Rompe las patas sin aplastarlas y extrae la carne blanca, con cuidado para que no queden restos de los caparazones. Córtala con un cuchillo y acaba de aplastarla con un tenedor. Mézclala con el jugo y reserva.

Prepara los espárragos rompiéndolos con las manos uno por uno, empezando por la punta y hasta que se doblen y ya no se rompan. Fríelos con aceite de oliva a fuego moderado, removiéndolos a menudo y, cuando estén listos, escúrrelos.

Salpimienta los huevos (cuidado con la sal que pueda tener el buey de mar), bátelos y añádeles los cebollinos picados, la nata líquida, los espárragos y el buey de mar. Remueve y vierte en la sartén para tortillas, que previamente habrás puesto a fuego moderado con un poco de aceite. Continúa removiendo suavemente por toda la sartén. Dale la vuelta a la tortilla cuando aún esté poco hecha por dentro, para que quede melosa, y cuécela por el otro lado.

Tortilla de salmón ahumado y caviar

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 10 huevos
- 350 g de salmón ahumado
- 100 g de caviar de salmón de tamaño grande
- 2 cebollas tiernas
- 3-4 ramitas de eneldo fresco (y alguna más para decorar)
- 1 cucharada sopera de mostaza antigua
- Mantequilla
- Sal

PREPARACIÓN

Corta el salmón muy pequeño y ponlo en un bol. Añade el caviar, la cebolla bien picada (solo la parte blanca), las hojas de 3 o 4 ramitas de eneldo picadas y la mostaza.

Bate los huevos sin sal, incorpora el contenido del bol, remueve y rectifica de sal.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con mantequilla y, cuando alcance la temperatura adecuada, vierte la mezcla. Remueve suavemente por toda la sartén y, antes de darle la vuelta a la tortilla, retira la sartén del fuego y distribuye artísticamente unas ramitas de eneldo por encima. Presiónalas un poco.

Vuelve a poner la sartén en el fuego unos segundos y dale la vuelta con un plato bien llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente para que resbale mejor. Cuécela ligeramente por el otro lado y colócala en un plato.

Tortilla menorquina

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,1 kg de sardinas bien frescas, de tamaño grande
- 1 cucharada sopera rasa de pimentón dulce
- El zumo de 1 limón
- 1 diente de ajo bien picado
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Escama las sardinas, retírales las cabezas, las tripas y las espinas, sepáralas en dos filetes y colócalas en un recipiente. Vierte por encima el zumo de limón, el ajo picado y un poco de sal, agrega el pimentón dulce y un chorrito de aceite. Déjalas macerar unos 30 minutos en la nevera tapadas con film transparente.

Pasado este tiempo, cocina ligeramente los filetes de sardina a la brasa o a la plancha, ponlos en un plato y revisa que no quede ninguna espina. Reserva los 8 filetes más bonitos para decorar y corta el resto en trozos pequeños.

Bate los huevos salpimentados (ten cuidado con la sal que tengan las sardinas), añade el perejil picado y los filetes en trocitos. Remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite y, cuando se caliente un poco, vierte la mezcla, remueve suavemente con una cuchara de madera y cuece la tortilla por un lado. Antes de darle la vuelta, aparta la sartén del fuego y distribuye los filetes de sardina de forma radial con la parte estrecha mirando al centro, incrústalos un poco y dale la vuelta a la tortilla con un plato mojado con agua caliente.

Cuécela por el otro lado y colócala en un plato. El resultado es una tortilla atractiva y muy sabrosa.

Tortilla de ostras

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 24 ostras bien frescas
- 3-4 cebollas tiernas
- 1 diente de ajo
- Perejil
- 1 cucharada sopera de harina
- 50 cl de nata líquida
- Mantequilla
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Abre las ostras sobre un recipiente y guarda el jugo. Sácalas del caparazón y córtalas en trozos. Reserva.

Pela y corta la parte blanca de las cebollas y el ajo en trozos muy pequeños y fríelos con 90 gramos de mantequilla a fuego suave, removiendo frecuentemente. Cuando estén hechos, retira parte de la mantequilla y añade la harina, la nata líquida, el perejil, las ostras y 3 o 4 cucharadas soperas del jugo de las ostras colado. Deja cocer un poco más, removiendo.

Bate los huevos, salpimiéntalos y, cuando la salsa de ostras empiece a espesarse, incorpórala a los huevos batidos y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un poco de mantequilla a fuego moderado y añade la mezcla cuando esté caliente. Remueve con movimientos circulares suavemente por toda la sartén. Cuando la tortilla se cuaje por un lado, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de mezcla de mariscos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de gambas enteras
- 250 g de langostinos enteros
- 250 g de cigalas enteras
- 250 g de mejillones con concha
- 250 g de almejas con concha
- 250 g de berberechos con concha
- 3-4 chalotas medianas
- 4-5 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de postre de harina
- Laurel
- Pimienta negra molida
- Pimienta negra en grano
- Sal

Yo uso habitualmente esta combinación de marisco para preparar esta receta, pero puedes variarla según tus preferencias y la oferta del mercado. Ten en cuenta que en total necesitarás, aproximadamente, 1 kilo y medio de marisco.

PREPARACIÓN

Sala las gambas, los langostinos y las cigalas y cuécelos, junto con los dientes de ajo enteros, en una sartén grande con un poco de aceite, a fuego medio-alto. Saltéalos durante 3 o 4 minutos. Una vez fríos, retira las cabezas y las cáscaras y córtalos en trocitos. Resérvalos, junto con los ajos.

Abre al vapor los mejillones, las almejas y los berberechos con la pimienta en grano y el laurel. Retira las conchas y, si son grandes, córtalos en trozos. Reserva 4 o 5 cucharadas soperas (coladas) del jugo que hayan soltado.

Pela las chalotas, córtalas en juliana y sofríelas con aceite a fuego moderado. Pica 2 de los ajos que has reservado y añádelos. Cuando estén listos, agrega 1 cucharada de postre de harina, cuécela un poco y añade el jugo del marisco y espésalo un poco. Incorpora a continuación el marisco y el perejil y remueve para que se caliente.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo.

Salpimienta los huevos (cuidado con la sal), bátelos y añade el marisco y la salsa. Remueve y vierte la mezcla en la sartén, sigue removiendo y cuaja la tortilla por un lado. Dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro lado.

Tortilla de arenque ahumado y berenjenas asadas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 170 g de arenques ahumados
- 1,2 kg de berenjenas
- Aceite de oliva
- Sal (opcional)

PREPARACIÓN

Asa las berenjenas a la parrilla o en el horno. Cuando estén blandas, retírales la piel y córtalas en trocitos con los dedos.

Corta los arenques ahumados en tiras muy finas y después en trozos de unos 2 centímetros.

Bate los huevos (no los sales), añade las berenjenas y los arenques, remueve y comprueba si falta sal.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando se caliente un poco, vierte la mezcla. Remueve y, cuando la tortilla aún esté babosa, dale la vuelta, cuécela por el otro lado y colócala en un plato.

Tortilla de gambas, gulas y cebollino

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 800 g de gambas enteras
- 250 g de gulas
- 1 manojo de cebollino de unos 50 g
- 3 dientes de ajo enteros sin pelar
- Guindilla (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pon los 3 dientes de ajo enteros en una sartén grande con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando se hayan dorado un poco, retíralos de la sartén, sube la intensidad del fuego, agrega las gambas (bastante saladas) y la guindilla y saltéalas unos minutos. Deja que se enfríen, retírales la cabeza y el caparazón, córtalas por la mitad a lo largo y reserva.

Lava el cebollino, escúrrelo y reserva 2 docenas de ramitas para decorar la tortilla. Corta el resto en trozos pequeños.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite a fuego medio y agrega la guindilla previamente salteada y las gulas. Saltéalas unos instantes y añade las gambas y el cebollino picado. Remueve para que se temple e incorpora la mezcla, sin la guindilla, a los huevos previamente batidos con sal (cuidado, porque las gambas ya llevan) y remueve.

Vuelve a poner la sartén para tortillas a fuego moderado, vierte la mezcla, remueve suavemente y cuaja la tortilla por un lado. Antes de darle la vuelta, retira la sartén del fuego y distribuye por encima los cebollinos reservados descabezando la parte más ancha para que quepan en la superficie de la tortilla. Puedes colocarlos, por ejemplo, como un ramito abierto. Una vez dispuestos, presiónalos un poco para que se fijen en la tortilla y dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente. No la cuezas demasiado.

Al ponerla al derecho te quedará una tortilla muy vistosa y rica.

Tortilla de berberechos

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

- 8 huevos
- 1,5 kg de berberechos naturales. También pueden utilizarse berberechos de lata de buena calidad
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- Perejil
- 1 cucharada de postre de harina
- Aceite de oliva
- Laurel
- Pimienta negra en grano
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Pon los berberechos media hora en agua salada para eliminar los posibles restos de arena. Lávalos varias veces y escúrrelos.

Cocínalos al vapor, tapados, con el laurel y la pimienta negra en grano, hasta que empiecen a abrirse (unos 4 o 5 minutos), sacudiéndolos de vez en cuando. Apaga el fuego y deja que el resto se acabe de abrir con el vapor de la olla. Cuando todos estén abiertos, sácalos rápido de la olla para que no se cuezan en exceso, escúrrelos, guarda 3 o 4 cucharadas soperas del jugo (colado) que hayan soltado y, cuando estén fríos, retírales la concha.

Si los berberechos son de lata, utilízalos directamente reservando parte del jugo.

Fríe la cebolla con aceite de oliva a fuego moderado. Añade el ajo picado a media cocción, remueve y, cuando esté cocido, rectifica de aceite, añade la harina y los berberechos y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos, agrega la preparación anterior y el perejil y remueve. Viértela en la sartén para tortillas, que previamente habrás puesto a fuego moderado con un hilo de aceite de oliva crudo, remueve con suavidad por toda la sartén y elabora la tortilla de la forma habitual.

Tortilla de cohombros de mar y verdolagas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 300 g de cohombros de mar
- 1 manojo de unos 300 g de verdolagas
- 100 g de frutos secos tostados
- 100 g de jamón ibérico con grasa
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal (poca)

PREPARACIÓN

Limpia los cohombros de mar para eliminar los restos de arena que puedan tener, córtales las puntas y ábrelos por la mitad. Sálalos (muy poco), cocínalos ligeramente a la plancha, córtalos en pequeños trozos y reserva.

Deshoja las verdolagas, reserva las hojas y las flores, lávalas y escúrrelas.

Pica los frutos secos en un mortero en trozos muy pequeños.

Corta el jamón ibérico en láminas finas, haz trocitos de unos 2 centímetros y saltéalo a fuego moderado en una sartén grande con aceite de oliva durante 1

minuto. Añade las verdolagas, saltéalas, incorpora los cohombros de mar y sofríelo todo unos 2 minutos más.

Salpimienta los huevos con poca sal, bátelos y añádeles el perejil, los frutos secos y la preparación anterior.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando se caliente un poco, vierte la mezcla y remueve con suavidad por toda la sartén hasta que esté a punto para darle la vuelta. Cuece la tortilla por el otro lado, colócala en un plato y disfruta de este marisco de textura tersa y sabor delicado.

Tortilla de atún, caviar y tomate

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 11 o 12 huevos
- 300 g de atún en aceite
- 70 g de caviar rojo de mújol (tamaño grande)
- ½ manojo de cebollinos
- 3 o 4 tomates bien maduros
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de harina
- 1 cucharada de café de azúcar
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Desmenuza y presiona el atún y ponlo en un escurridor de malla fina un poco grande.

Pela la cebolla y el ajo. Córtalos en trocitos bien pequeños y fríelos a fuego moderado. Cuando empiecen a dorarse, añade los tomates rallados (previamente escaldados) sin piel ni semillas, la harina, el azúcar, el laurel, la pimienta y sofríe lentamente.

Cuando esté listo, deja que se enfríe y ponlo en el escurridor junto con el atún para que suelte el agua. Déjalo escurrir más horas, retira las hojas de laurel, añade el caviar rojo y remueve.

Pon una sartén grande a fuego suave con un chorrito de aceite.

Bate los huevos, salpiméntalos y añade los cebollinos bien picados. Vierte la mezcla en la sartén y sin parar de remover prepara unos huevos revueltos cremosos. Cuando estén en su punto retíralos rápidamente de la sartén para que no continúen cociéndose y ponlos en un plato.

Unta la sartén para tortilla tibia con un poco de aceite bien esparcido con papel de cocina y monta la tortilla fuera del fuego. Empieza poniendo el 40 % de los huevos revueltos aplanándolos bien y esparce por encima con una cuchara, poco a poco, la preparación de atún con tomate hasta llegar a medio cm. del límite de los huevos revueltos. Aplánalo suavemente procurando que no se abulte por dentro.

A continuación coloca sobre el atún el resto de los huevos revueltos, empezando por los extremos (presionándolos ligeramente para que las dos capas de huevos revueltos se adhieran entre sí) y continuando hasta el centro. Aplánalos de nuevo procurando que queden horizontales y no abombados.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando la sartén se desprenda al sacudir suavemente el mango dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla mojado con agua caliente.

Antes de devolverla a la sartén límpiala con papel de cocina y úntala de nuevo como al principio. Aboca la tortilla y cuécela a fuego moderado lo justo para que se desprenda, y entonces ponla en un plato. Dado que la parte más bonita habrá quedado debajo y que la tortilla estará demasiado blanda para volver a darle la vuelta con un plato, deja que se enfríe en la sartén (esta tortilla sabe mejor si se degusta fría).

Una vez la tortilla esté fría, coloca un momento la sartén a fuego medio-alto para que se desprenda, sacudiendo suavemente el mango.

Tortilla de mejillones al estilo belga

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 2 kg de mejillones
- 1 ramita de apio
- 6-7 chalotas
- 50 ml de nata líquida
- 1 vaso de vino blanco
- Mantequilla
- Agua de cocer los mejillones
- Perejil picado
- Laurel
- Pimienta negra en grano
- Pimienta negra molida
- 1 cucharadita de café de agar-agar (espesante)
- Sal

PREPARACIÓN

Pon los mejillones en una olla grande con las hojas de laurel y la pimienta en grano y ábrelos al vapor. Reserva parte del agua que sueltan y cuélala.

Una vez fríos, sepáralos de las cáscaras, retírales las barbas si tienen y córtalos si son muy grandes (déjalos enteros si son pequeños). Reserva.

Pica bien el apio y las chalotas. Pon una sartén con 70 gramos de mantequilla a fuego moderado, incorpora las verduras y cuécelas unos 5 minutos removiendo frecuentemente. Añade el vino blanco, cuece unos 3 minutos más y, a continuación, agrega un chorrito del agua de cocer los mejillones y el agar-agar. Remueve, añade los mejillones, deja cocer 2 minutos más y agrega finalmente la nata líquida y el perejil.

Bate los huevos, vierte la mezcla y salpimienta.

Pon la sartén para tortillas untada con un poco de mantequilla a fuego moderado. Cuando alcance la temperatura adecuada, agrega la preparación anterior, remueve suavemente con una cuchara de madera por toda la sartén hasta que la tortilla se cueza por un lado y entonces dale la vuelta (con cuidado porque goteará) y cuécela por el otro lado.

Tortilla de chanquetes con ajo y perejil

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 500 g de chanquetes
- 2 dientes de ajo
- Unas ramitas de perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

En primer lugar, bate los huevos, añádeles perejil picado y salpimiéntalos ligeramente.

Corta bien pequeños los ajos y fríelos con un chorrito de aceite en una sartén a fuego moderado. Cuando empiecen a dorarse agrega los chanquetes previamente salados, sube la intensidad del fuego, saltéalos unos 3 minutos removiendo continuamente, rectifica de aceite y vierte la mezcla en los huevos batidos. Remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite. Cuando esté un poco caliente, añade la preparación anterior, remueve suavemente por toda la sartén y cuaja la tortilla por un lado. Dale la vuelta cuando aún esté poco cocida (es mejor que quede melosa por dentro) y cuécela por el otro.

Tortilla de caviar y cangrejo

(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para el relleno

- 4 o 5 huevos, según el tamaño
- 165 g de surimi rallado (sucedáneo de cangrejo)
- 50 g de caviar rojo de mújol (tamaño grande)
- 30 g de mantequilla
- Sal (poca)

Para la base de la tortilla

- 6 huevos
- 50 g de sucedáneo de caviar rojo (del tamaño más pequeño posible)
- 50 g de sucedáneo de caviar oscuro (del tamaño más pequeño posible)
- 20 g de mantequilla

PREPARACIÓN DEL RELLENO

Bate los huevos con una pizca de sal, añade el surimi y el caviar de mújol y remueve. Pon la mantequilla en una sartén grande a fuego suave y vierte la mezcla. Prepara unos huevos revueltos al punto y resérvalos tapados en un plato.

PREPARACIÓN DE LA BASE DE LA TORTILLA

Prepara dos compuestos de huevos revueltos por separado, a fuego muy suave, con 3 huevos y 10 g de mantequilla (sin sal) cada uno: uno con el caviar rojo y el otro con el caviar oscuro. Deben quedar melosos pero no demasiado cocidos. Resérvalos en dos platos por separado. Es importante retirar los huevos revueltos de la sartén cuando estén hechos para que no se sigan cociendo, ya que, aunque no esté en el fuego, la sartén conserva el calor.

Fuera del fuego, unta una sartén para tortillas tibia de 28 centímetros con un poco de mantequilla. Coloca un separador con forma de cruz, húmedo, en la

sartén. Reparte en cada compartimento los huevos revueltos de caviar, contraponiendo los colores.

Alisa y presiona con suavidad con una cuchara de postres, llegando hasta los ángulos y las junturas. Retira el separador poco a poco y, con cuidado, pasa dos dedos o dos cucharitas por encima de las junturas de los compuestos para que se adhieran.

Pon la sartén a fuego suave y, cuando la tortilla se haya cocido un poco y haya adquirido una cierta consistencia, dispón con cuidado en el centro el relleno reservado anteriormente, con una cuchara y de forma transversal al mango. Recuerda poner menos relleno en los extremos.

Envuélvela tal como se indica en el apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Diana de tortillas de pescado y marisco

(plana y compuesta)

INGREDIENTES
(para 6 personas)

Para el compuesto de gulas, gambas y cebollino

- 7 huevos
- ½ manojo de cebollinos cortados en trozos pequeños
- 200 g de colas de gambas
- 200 g de gulas
- 1 guindilla (al gusto)
- 3-4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

Para el compuesto de bacalao

- 5 huevos
- 250 g de bacalao desmigado, previamente desalado, sin piel ni espinas y bien escurrido
- 50 de algas kombu
- Aceite de oliva
- Harina
- 1 pizca de sal

Para el compuesto de salmón, surimi y caviar rojo de múJol

- 3 huevos
- 30 g de salmón ahumado cortado en trocitos
- 40 g de surimi rallado
- 80 g de caviar rojo de múJol
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Para elaborar esta tortilla utiliza una sartén de 28 centímetros y colócale dos aros metálicos de pastelería: uno de unos 20 centímetros y otro de unos 12 centímetros. Este último se puede sustituir por una figura con forma de estrella, de flor, de corazón… Rellena los tres compartimentos resultantes con los compuestos que se explican a continuación.

DE LOS HUEVOS REVUELTOS DE GULAS, GAMBAS Y CEBOLLINO

Fríe los dientes de ajo enteros a fuego suave con aceite. Cuando empiecen a dorarse, añade la guindilla, las colas de gamba troceadas y las gulas. Saltea y agrega el cebollino, dale dos vueltas y escurre. Retira los ajos y la guindilla.

Bate los huevos, sálalos y mézclalos con el sofrito. Prepara unos huevos revueltos melosos a fuego suave. Ponlos en un plato y tápalos.

DE LOS HUEVOS REVUELTOS DE BACALAO Y ALGAS

Prepara las algas según las indicaciones del fabricante y córtalas en tiras muy finas, de unos 2 centímetros de largo.

Enharina el bacalao, fríelo ligeramente y escúrrelo bien, presionándolo. Bate los huevos, sálalos teniendo en cuenta la salobridad del bacalao e incorpora las algas y el pescado. Prepara unos huevos revueltos a fuego suave, ponlos en un colador de malla fina y tápalos.

DE LOS HUEVOS REVUELTOS DE SALMÓN, SURIMI Y CAVIAR ROJO DE MÚJOL

Bate los huevos, añádeles el salmón, el surimi y el caviar. Remueve, vierte la mezcla en una sartén a fuego suave y con unas gotitas de aceite y prepara unos huevos revueltos. Colócalos en un plato y tápalos.

DE LA DIANA DE TORTILLAS

Fuera del fuego, unta la sartén para tortillas tibia con un poco de aceite (pásale un trozo de papel de cocina para repartirlo bien). Coloca los aros bien centrados en la sartén y distribuye los huevos revueltos. Antes de hacerlo, retira el jugo que hayan podido dejar y remuévelos.

Empieza llenando el compartimento con el compuesto de gulas, gambas y cebollino. Continúa con el compartimento siguiente, con el de bacalao y algas. Termina llenando el compartimento central con el compuesto de salmón, surimi y caviar rojo de mújol. Es importante que los tres compartimentos tengan el mismo grosor una vez llenos.

Apriétalos (especialmente cerca de los aros y los ángulos de la figura, si tiene) y alísalos suavemente con una cuchara. A continuación, retira los aros poco a poco y pasa dos dedos o dos cucharas por cada lado de las junturas de los compuestos, presionándolas, para que se adhieran entre sí.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando la tortilla baile al sacudir el mango con suavidad, dale la vuelta con un plato mojado con agua para que resbale mejor. Cuécela por el otro lado y sírvela por el lado contrario al habitual (espera a que se enfríe un poco para volver a darle la vuelta), ya que será más vistoso y las líneas de unión de las figuras estarán más delimitadas.

Tortilla rellena de tartar de atún

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 4-6 personas)

- 12 huevos
- ½ manojo de cebollinos
- 300 g de lomo de atún rojo
- 50 g de cebollas tiernas (la parte blanca)
- 30 g de pepinillos en vinagre
- 1 cucharada sopera de salsa de soja
- 1 cucharada sopera de mostaza antigua
- 1 cucharada sopera de vinagre balsámico
- Ralladura de la piel de ½ lima
- Aceite de oliva
- Pimienta negra recién molida
- Sal

PREPARACIÓN

Corta el atún con un cuchillo en trozos bien pequeños. Añade la cebolla y el pepinillo bien picados, la salsa de soja, la mostaza, el vinagre, la ralladura de lima, 1 cucharada sopera de aceite de oliva, la pimienta y la sal. Remueve bien y déjalo macerar 1 hora y media.

Pon una sartén grande a fuego suave con un chorrito de aceite.

Bate los huevos, salpimiéntalos y añade los cebollinos bien picados. Vierte la mezcla en la sartén y, sin parar de remover, prepara unos huevos revueltos cremosos. Cuando estén en su punto, retíralos rápidamente de la sartén para que no continúen cociéndose y ponlos en un plato.

Unta la sartén para tortillas tibia con un poco de aceite bien esparcido con papel de cocina, y monta la tortilla fuera del fuego. Empieza poniendo el 40 % de los huevos revueltos, aplánalos bien y esparce por encima con una cuchara, poco a poco, el tartar de atún (que habrás removido previamente) hasta llegar

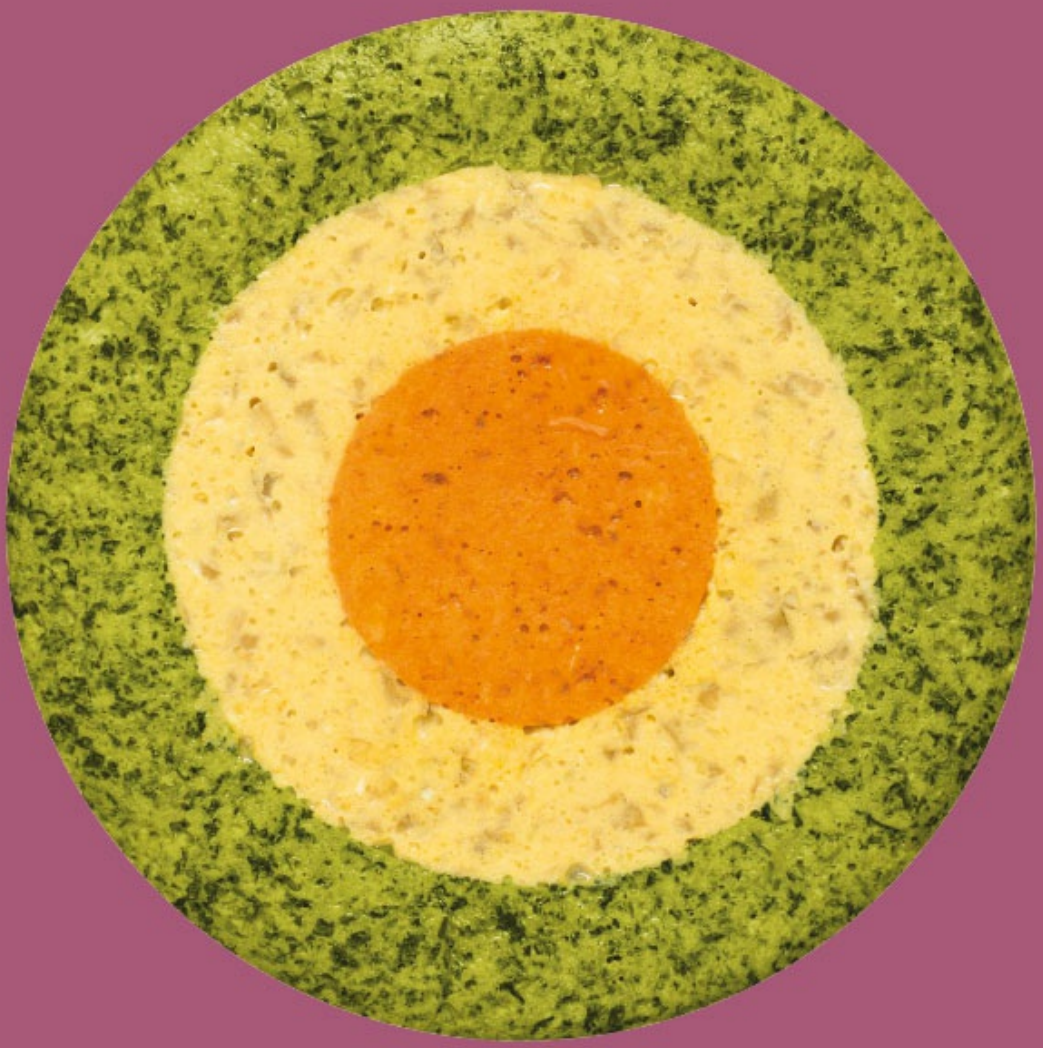
a medio centímetro del límite de los huevos revueltos. Aplánalo suavemente procurando que no se abulte por el centro.

A continuación, coloca sobre el tartar el resto de los huevos revueltos, empezando por los extremos (presiónalos ligeramente para que las dos capas de huevos revueltos se adhieran entre sí) y continuando hasta el centro. Aplánalos de nuevo procurando que queden horizontales y no abombados.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando la tortilla se desprenda al sacudir suavemente el mango, dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla mojado con agua caliente.

Antes de devolverla a la sartén, moja el dorso de esta con agua fría para que quede tibia (no fría), sécala y úntala de nuevo como al principio. Vierte la tortilla y cuécela a fuego moderado lo justo para que se desprenda. Dado que la parte más bonita habrá quedado debajo y que la tortilla estará demasiado blanda para volver a darle la vuelta con un plato, deja que se enfríe en la sartén (esta tortilla sabe mejor si se degusta fría).

Una vez la tortilla esté fría, colócala un momento en la sartén a fuego medio-alto para que se desprenda, sacudiendo suavemente el mango. Decanta la sartén y deja caer la tortilla suavemente en un plato.



Tortillas de queso

Tortilla de tres quesos a las finas hierbas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de panceta sin corteza ni ternillas
- 125 g de queso emmental rallado
- 125 g de queso cheddar rallado
- 50 g de queso parmesano rallado
- 2-3 cebollas tiernas bien picadas
- 60 g de pan tostado sin corteza cortado en dados
- 150 ml de nata líquida
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 2 cucharadas soperas de cebollino picado
- 2 cucharadas soperas de perifollo picado
- ½ cucharada sopera de estragón picado
- Pimienta negra
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Corta la panceta en trozos pequeños y fríela en una sartén grande con la mayor parte de la mantequilla a fuego moderado, removiendo continuamente. Cuando empiece a dorarse, añade la cebolla picada y continúa removiendo

hasta que esté hecha. Agrega entonces la nata líquida, los tres tipos de queso y las hierbas aromáticas y remueve.

Bate los huevos, salpimiéntalos, vierte la preparación anterior y el pan tostado y remueve.

Pon la sartén para tortillas untada con mantequilla a fuego moderado y, cuando alcance la temperatura apropiada, incorpora el compuesto y remueve suavemente con una cuchara de madera por toda la sartén. Cuando esté cocida por un lado, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente y deja que se cueza por el otro lado.

Como pasa con todas las tortillas de queso, es mejor degustarla caliente.

Tortilla de queso manchego y boniato

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 600 g de boniatos
- 3-4 cebollas tiernas
- 300 g de hojas de espinaca
- 150 g de queso manchego semiseco rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela los boniatos, córtalos en dados, lávalos y reserva.

Lava las espinacas, hiérvelas durante 1 minuto, escúrrelas bien y reserva.

Pela las cebollas tiernas, corta en juliana la parte blanca y la parte verde más tierna y fríelas a fuego moderado en una sartén grande con un chorrito de aceite, dándoles la vuelta de vez en cuando. A media cocción, añade los boniatos y, hacia el final de la cocción, agrega las espinacas hervidas. Saltéalo todo unos 3 o 4 minutos más y escurre.

Salpimienta los huevos, bátelos, añade el queso rallado y la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite de oliva crudo a fuego moderado y vierte la mezcla cuando se caliente un poco. Remueve suavemente con una cuchara de madera y, cuando aún esté bien cruda por dentro (es mejor que quede melosa), dale la vuelta con un plato, cuécela por el otro lado y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de queso Idiazabal y brócoli

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 150 g de queso Idiazabal rallado
- 1 brócoli de unos 500 g
- 300 g de pimientos de colores
- 1 puerro de tamaño mediano
- 200 g de zanahoria
- 100 ml de nata líquida
- 2 ramitas de romero
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Separa las ramitas del brócoli, corta la parte más dura, lávalo y ponlo a hervir con agua hasta cubrirlo entre 6 y 8 minutos. Escurre y reserva.

Lava los pimientos, córtalos por la mitad a lo largo, retírales las semillas, córtalos en tiras y después en trocitos y reserva.

Pela el puerro, corta la parte blanca y la verde más tierna en rodajas finas y resérvalas.

Pela las zanahorias, córtalas en trozos pequeños y resérvalas.

En una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado fríe los pimientos y el puerro. A los 5 minutos, añade la zanahoria y, hacia el final de la cocción, agrega el brócoli y las ramitas de romero. Remueve frecuentemente y, cuando esté listo, escurre.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade la nata líquida, el queso rallado y la verdura (sin las ramitas de romero) y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando se caliente, vierte la mezcla. Remueve suavemente con una cuchara de madera por toda la sartén, y cuando la tortilla baile al sacudir ligeramente el mango, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente. Cuécela por el otro lado, ponla en un plato y ¡a disfrutar!

Tortilla de queso de Mahón, panceta y espárragos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de queso de Mahón rallado
- 250 g de panceta
- 1 manojo de cebollas tiernas (3-4 piezas)
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 1 vasito de vino blanco
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Retira la corteza y las ternillas de la panceta, córtala en trozos pequeños y reserva.

Pela las cebollas tiernas, corta la parte blanca y la parte verde más tierna en trocitos, lávalas, escúrrelas y reserva.

Trocea los espárragos con los dedos empezando por la punta y hasta donde no se rompan. Reserva.

Saltea la panceta en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado, remueve y, cuando empiece a dorarse, añade las cebollas tiernas. A media

cocción, agrega los espárragos, remueve de vez en cuando y, cuando estén listos, incorpora el vino blanco, remueve para que se evapore el alcohol y escurre.

Salpimienta los huevos (cuidado con la sal), bátelos, vierte la preparación anterior y el queso de Mahón y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite. Cuando esté un poco caliente, agrega la mezcla, remueve suavemente por toda la sartén y dale la vuelta cuando aún esté cruda por dentro con un plato mojado con agua caliente. Cuécela por el otro lado, colócala en un plato y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de queso crema, jamón y albahaca

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de queso crema
- 180 g de jamón serrano con grasa
- 10-12 hojas de albahaca cortadas en trocitos
- Mantequilla
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Corta el jamón en trozos pequeños y saltéalo un poco con 30 g de mantequilla en la sartén para tortillas.

Bate los huevos, salpimiéntalos (con poca sal), añade el queso y la albahaca, remueve y vierte la mezcla en la sartén a fuego moderado. Continúa removiendo y, cuando la tortilla ya esté lista para darle la vuelta, aún cruda por dentro, hazlo con un plato mojado con agua caliente. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para servir.

Tortilla de macarrones y queso

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de macarrones hervidos al dente
- 250 g de queso fundido graso
- 2 cebollas grandes
- 200 ml de nata líquida
- 30 g de mantequilla
- Pimienta blanca
- Sal
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pela las cebollas y córtalas en juliana. Fríelas a fuego moderado, escúrrelas y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade los macarrones, la cebolla, el queso y la nata líquida y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con la mantequilla y, cuando se deshaga, incorpora la mezcla, remueve por toda la sartén y dale la vuelta a la tortilla con un plato mojado con agua caliente cuando aún esté poco cocida por dentro. Para hacerlo, protégete la muñeca con un trapo grueso. Cuécela por el otro lado, procurando que quede poco hecha por dentro.

Tortilla de queso gouda, cheddar y berenjena

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,1 kg de berenjenas de piel negra
- 150 g de queso gouda en una pieza
- 150 g de queso cheddar en una pieza
- 30 g de mantequilla
- Aceite de oliva
- 1 pizca de pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Corta los quesos en dados regulares de 1 centímetro por 1 centímetro, mételos en una bolsa de plástico y congélalos. Esta operación se hace para que no se deshagan al elaborar la tortilla y queden lo más enteros posible.

Corta las berenjenas sin pelar, en dados regulares de poco más de 1 centímetro por 1 centímetro, y fríelas en abundante aceite de oliva a fuego moderado, removiendo con frecuencia. Una vez cocidas, escurre y reserva.

Pon la sartén para tortillas con la mantequilla a fuego moderado.

Salpimienta los huevos, bátelos, añade las berenjenas y, a continuación, los dados de queso directamente congelados (si se han enganchado un poco entre

sí, da unos golpecitos laterales en la bolsa), remueve y vierte la mezcla en la sartén. Continúa removiendo y dale la vuelta a la tortilla cuando todavía esté poco hecha. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para servir.

El resultado es una tortilla muy rica y vistosa.

Tortilla de queso y puerros

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,1 kg de puerros tiernos
- 250 g de queso fundido graso
- 150 ml de nata líquida
- Aceite de oliva
- 30 g de mantequilla
- 1 pizca de pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Pela los puerros. Corta la parte blanca y la parte verde más tierna en trocitos finos y fríelos con aceite de oliva a fuego moderado. Una vez listos, escúrrelos.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade los puerros, el queso (rallado o en láminas) y la nata líquida y remueve.

Pon la sartén para tortillas con la mantequilla a fuego moderado y, cuando se caliente un poco, incorpora los huevos batidos con los ingredientes. Remueve suavemente y de manera uniforme. Cuando la tortilla baile al sacudir un poco el mango, dale la vuelta y cuécela por el otro lado. Recuerda mojar antes el plato con agua caliente, porque las tortillas de queso tienen tendencia a adherirse al plato cuando se les da la vuelta.

Sírvela caliente.

Tortilla de queso de cabra, espinacas y piñones

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de queso de cabra fresco
- 150 g de hojas de espinaca hervidas y escurridas
- 1 puñado de piñones
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego suave. Añade los piñones, remueve continuamente para que no se quemen y, cuando estén ligeramente dorados, agrega las espinacas bien picadas y saltéalo todo junto.

Bate los huevos, sálalos con moderación y añádeles pimienta. Agrega el queso sin piel cortado en trocitos, las espinacas y los piñones, remueve y vierte la mezcla en la sartén puesta a fuego moderado. Continúa removiendo y, cuando la tortilla todavía esté bien jugosa por dentro, dale la vuelta con un plato mojado en agua caliente. Cuécela ligeramente por el otro lado y ya estará lista para disfrutarla.

Tortilla de queso feta y ensalada

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 150 g de queso feta cortado en dados
- 100 g de hojas de espinaca
- 50 g de rúcula
- 150 g de champiñones
- 50 g de cebollas tiernas
- 100 g de hojas de lechuga hoja de roble
- 50 g de col lombarda
- 50 g de canónigos
- 250 g de tomates maduros pequeños
- 15 g de hojas de albahaca
- 1 cucharada de postre de agar-agar
- 1 cucharada de postre de crema de vinagre de Módena
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Corta las hojas de la lechuga, las espinacas en trozos y la col lombarda en trocitos muy finos. No cortes la rúcula ni los canónigos si no son muy grandes. Lávalos y ponlos en un escurridor.

Corta el pie terroso de los champiñones, lávalos y córtalos en láminas bien finas. Escalda 150 g de tomates, pélalos, quítales las semillas y córtalos en trocitos. Pela y corta en rodajas muy finas la parte blanca de la cebolla tierna y añádelo todo al escurridor.

Pon una sartén grande con un chorrito de aceite a fuego alto y, cuando esté caliente, añádele la ensalada (para realizar esta operación, aparta la sartén del fuego o apágalo). Sube la intensidad del fuego de nuevo, saltea la ensalada continuamente durante 2 o 3 minutos y vuelve a ponerla en el escurridor.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añádeles el agar-agar y la crema de vinagre de Módena y remueve. Agrega la ensalada, las hojas de albahaca en trocitos y el queso feta (guarda 8 o 10 dados para decorar). Remueve e incorpora la mezcla a la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite.

Remueve por toda la sartén y, cuando la tortilla esté cocida por un lado, retira la sartén del fuego, esparce por encima de forma creativa el resto de los tomates cortados en rodajas finas y los dados de queso, incrustándolos. Dale la vuelta (protégete la mano y la muñeca con un trapo grueso, pues goteará) y cuécela por el otro lado. Te quedará una tortilla muy sabrosa y atractiva.

Tortilla de queso gorgonzola y cebolla caramelizada

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 800 g de cebollas
- 250 g de queso gorgonzola sin corteza
- 50 g de azúcar
- Aceite de oliva suave
- 30 g de mantequilla
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las cebollas, córtalas en juliana y fríelas con suficiente aceite de oliva a fuego moderado. Cuando estén casi listas, baja la intensidad del fuego, añade el azúcar, remueve a menudo para que no se queme y déjalo cocer hasta que se caramelice. Cuando la cebolla esté caramelizada, escúrrela y reserva.

Pon la sartén para tortillas con mantequilla a fuego moderado.

Sala los huevos, bátelos, añade la cebolla y el queso en trocitos, remueve y vierte la mezcla en la sartén. Continúa removiendo suavemente y cuece la tortilla por un lado; dale la vuelta cuando esté aún poco cuajada por dentro y cuécela por el otro.

Tortilla de queso gruyer y beicon

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de beicon cortado muy fino, sin corteza ni ternillas
- 350 g de queso gruyer rallado
- 75 ml de nata líquida
- 30 g de mantequilla
- 1 pizca de pimienta blanca

PREPARACIÓN

Bate los huevos, añádeles una pizca de pimienta blanca (no es necesario salarlos) y agrega el queso y la nata líquida.

Saltea el beicon con la mantequilla en la sartén para tortillas a fuego moderado. Incorpóralo a los huevos batidos y remueve.

Vuelve a poner la sartén en el fuego procurando que queden restos de mantequilla y vierte la preparación anterior. Remueve con suavidad y de manera uniforme. Cuando esté cuajada de un lado, dale la vuelta (recuerda mojar el plato con agua caliente antes de hacerlo para que la tortilla resbale mejor), cuécela por el otro lado y ya estará a punto para saborearla.

Esta tortilla es más sabrosa si se come caliente.

Tortilla de queso ricota con menta

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 450 g de queso ricota
- 15 g de hojas de menta fresca picadas
- 20 g de mantequilla
- 12-14 hojas de menta enteras para decorar
- 1 cucharadita de café de agar-agar
- Sal

PREPARACIÓN

Aplasta bien el queso con un tenedor y mézclalo con la menta picada. Escúrrelo en un colador de malla fina unos minutos para que pierda el agua.

Bate los huevos en un bol y sálalos moderadamente. Añádeles el queso, la menta y el agar-agar y remueve.

Pon la sartén para tortillas (en este caso, mejor si es de 24-26 centímetros) a fuego moderado con la mantequilla hasta que se deshaga y, a continuación, vierte la mezcla, remueve y no le des la vuelta todavía, aunque ya esté lista. Retira la sartén del fuego y decórala con las hojas de menta bien incrustadas. Puedes hacerlo colocando hojas alrededor de la tortilla y creando una flor en el centro con las tres o cuatro hojas más pequeñas, o de otra forma, según tu criterio artístico. Una vez distribuidas, presiónalas ligeramente.

Vuelve a poner la sartén en el fuego hasta que, al sacudir suavemente el mango, la tortilla baile, y dale la vuelta con un plato de la medida de la tortilla lo

más llano posible, mojado con agua caliente. Esto favorecerá que las hojas de menta no se desplacen cuando la tortilla resbale. Cuécela ligeramente y ya se puede servir. También puede consumirse fría.

Dado que el ricota es un tipo de queso que suelta mucha agua cuando se calienta, puedes ir retirando de la sartén toda la que puedas decantándola y sosteniendo la tortilla con un plato. Protégete la mano y la muñeca con un trapo grueso.

Tortilla de sobrasada y queso

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 10-12 huevos (según el tamaño)
- 300 g de crema de sobrasada
- 250 g de queso fundido graso en láminas
- 30 g de mantequilla
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Pon la mantequilla, la sobrasada desmenuzada (deshazla un poco previamente) y los huevos bien batidos y salpimentados (con poca sal) en una sartén grande a fuego suave. Prepara unos huevos revueltos sin grumos y no muy cocidos. Una vez hechos, retíralos rápidamente de la sartén para que no continúen cociéndose y resérvalos.

Unta fuera del fuego la sartén para tortillas tibia con un poco de mantequilla, bien esparcida con papel de cocina. A continuación, añade un poco menos de la mitad de los huevos revueltos que habías reservado y dispérsalos bien por toda la sartén con una cuchara. Distribuye uniformemente por encima las láminas de queso cremoso, teniendo en cuenta que no hay que cubrir de queso el medio centímetro más cercano al límite de la tortilla. Seguidamente, esparce el resto de los huevos revueltos por encima del queso con una cuchara, empezando por la parte externa, comprimiéndolos ligeramente, y hasta el centro, alisándolos. Es necesario que las dos capas de huevos revueltos entren en contacto a lo largo de todo el perímetro exterior de la tortilla, para que quede bien sellada al cocerla.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando veas que la tortilla se desliza al sacudir el mango, dale la vuelta con cuidado con un plato bien llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente. Cuécela un poco y colócala en un plato.

Dado que la parte más atractiva de la tortilla habrá quedado debajo, deja que se enfríe un poco para que gane consistencia y dale la vuelta de nuevo con un plato. También puedes decantar la sartén y dejar que caiga suavemente sobre un plato.

Como todas las tortillas de queso, es más sabrosa caliente.

Diana de tortillas de queso

(plana compuesta)

INGREDIENTES

(para 6-8 personas)

Para el compuesto de espinacas, jamón cocido y queso

- 8 huevos
- 100 g de hojas de espinacas hervidas, escurridas y bien picadas
- 80 g de jamón cocido cortado muy pequeño
- 120 g de queso fundido graso rallado
- 20 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

Para el compuesto de queso y cebolla

- 6 huevos
- 120 g de cebolla frita escurrida y bien picada
- 100 g de queso fundido graso rallado
- 15 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

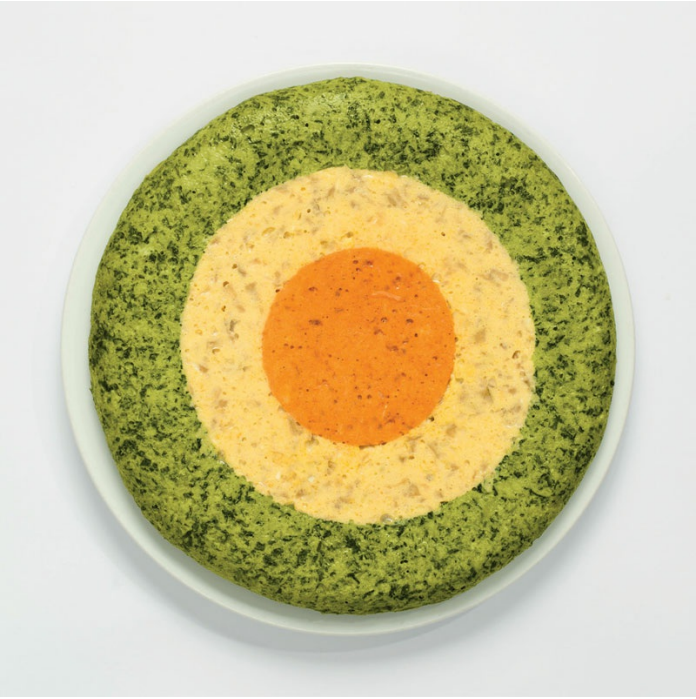
Para el compuesto de sobrasada y queso

- 2-3 huevos
- 80 g de crema de sobrasada desmenuzada

- 40 g de queso fundido graso rallado
- 10 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

PREPARACIÓN

Las medidas y las cantidades para elaborar esta tortilla están pensadas para una sartén de unos 28 centímetros y 2 aros de pastelería, uno de unos 20 centímetros y el otro de unos 10-12 centímetros (este último puede sustituirse por una figura en forma de estrella, de corazón…). Hay que colocar estos aros en la sartén y distribuir en cada uno de los tres compartimentos resultantes los tres compuestos de huevo con queso y otros ingredientes (huevos revueltos), combinando los sabores, las texturas y los colores.



PARA EL COMPUESTO DE ESPINACAS, JAMÓN COCIDO Y QUESO

Prepara con estos ingredientes unos huevos revueltos a fuego suave, ni muy cocidos ni muy líquidos, colócalos en un plato y tápalos.

PARA EL COMPUESTO DE QUESO Y CEBOLLA

Elabora unos huevos revueltos con estos ingredientes a fuego suave, procurando que no queden ni muy cocidos ni muy líquidos. Colócalos en un plato y tápalos.

PARA EL COMPUESTO DE SOBRASADA Y QUESO

Prepara con estos ingredientes unos huevos revueltos a fuego suave, ni muy cocidos ni muy líquidos, ponlos en un plato y tápalos.

PARA LA DIANA DE TORTILLAS DE QUESO

Unta ligeramente con mantequilla la sartén para tortillas tibia fuera del fuego, pásale un trozo de papel de cocina para que se reparta bien y coloca los aros (o el aro de 20 centímetros y la figura que hayas escogido) ligeramente humedecidos con agua, bien centrados, y distribuye en ellos los huevos revueltos.

Empieza por el compartimento exterior con el compuesto de espinacas, jamón cocido y queso, procurando que las piezas no se muevan del sitio. Continúa con el compartimento siguiente agregando el compuesto de cebolla y queso. Termina de rellenar el compartimento central con el compuesto de sobrasada y queso. Es recomendable que todos los compartimentos tengan el mismo grosor una vez rellenos.

Comprime los compartimentos (especialmente cerca de los círculos o los ángulos de la figura que hayas escogido) y alísalos suavemente con una cucharita, con cuidado, para que no se mezclen los colores. Retira las piezas

poco a poco y pasa dos cucharas mojadas o dos dedos por cada lado de las junturas, presionándolas suavemente para que se adhieran entre sí.

Pon la sartén a fuego moderado, cuece un poco la tortilla y cuando baile al sacudir ligeramente el mango, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente para que resbale mejor y no se deforme.

Cuécela por el otro lado y sírvela del lado contrario al habitual (deja que se enfríe un poco para que gane consistencia y dale la vuelta de nuevo con un plato), ya que será más atractiva y las uniones de las distintas preparaciones estarán más delimitadas.

Es mejor degustarla caliente.

Tortilla de queso cheddar y berenjena

(plana y rellena)

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

- 6 huevos
- 10 o 12 huevos, según el tamaño
- 1 kg de berenjenas
- 250 g de queso cheddar en láminas
- 30 g de mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las berenjenas, córtalas en dados pequeños y fríelas en abundante aceite de oliva. Una vez listas, escúrrelas bien.

Bate los huevos, sálalos y añade las berenjenas. Remueve y vierte en una sartén grande a fuego moderado con 20 gramos de mantequilla para preparar unos huevos revueltos cremosos sin grumos. Remueve la mezcla con suavidad y de forma continuada por toda la sartén. Cuando estén al punto, retíralos rápidamente de la sartén para que no sigan cociéndose y resérvalos.

Unta ligeramente con mantequilla la sartén para tortillas tibia y, fuera del fuego, esparce el 40 % de los huevos revueltos. Aplánalos con una cuchara y

distribuye las láminas de queso, procurando que queden a medio centímetro del límite de la tortilla.

A continuación, agrega el resto de los huevos revueltos a cucharadas por encima del queso, empezando por el exterior, comprimiéndolos suavemente, y continuando hacia el centro. Alísalos con cuidado para que queden horizontales, ya que si quedan abombados en el centro de la tortilla tendrás dificultades para sellar los laterales al darle la vuelta.

Pon la sartén a fuego moderado, cuécela por un lado y, cuando al sacudir suavemente el mango la tortilla baile, dale la vuelta con un plato bien llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente.

Antes de colocar la tortilla de nuevo en la sartén, pásale un trozo de papel de cocina húmedo, úntala ligeramente con mantequilla y cuécela a fuego moderado lo justo para que, al mover el mango de la sartén, la tortilla se desprenda. Colócala en un plato y ya estará lista para disfrutarla.

Probablemente el lado más bonito de la tortilla te haya quedado debajo. Espera unos minutos, hasta que la tortilla se enfríe un poco, gane consistencia y no se aplaste, y dale la vuelta de nuevo con un plato. También se puede retirar la tortilla decantando la sartén y dejándola caer suavemente en un plato.

Tortilla de espinacas, jamón cocido y queso

(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 6 huevos
- 40 g de hojas de espinacas hervidas y escurridas
- 180 g de jamón cocido cortado en láminas
- 150 g de queso fundido graso en láminas
- Mantequilla
- Sal

PREPARACIÓN

Bate bien los huevos con una pizca de sal en un bol. Añade las espinacas bien escurridas y muy picadas y mezcla bien.

Agrega un poco de mantequilla en una sartén de unos 28 centímetros a fuego suave y repártela bien con papel de cocina por toda la superficie. Incorpora la mezcla de huevos y espinacas y remueve uniformemente y con suavidad.

Cuando esté cuajada, sin darle la vuelta y retirando la sartén del fuego, agrega una capa de jamón cocido. A continuación, coloca una de queso, otra de jamón cocido y una más de queso. Ten en cuenta que la primera capa de jamón debe tener un diámetro 1 centímetro menor que la tortilla y que cada capa sucesiva debe tener también un diámetro 1 centímetro menor que la anterior.

Vuelve a poner la sartén en el fuego para que la tortilla se desprenda y enróllala siguiendo las instrucciones indicadas en el apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Esta es una tortilla muy espectacular, tanto si se presenta ovalada como con forma de pez y decorada. Si la prefieres con forma de pez con cola, recuerda que debes reducir el relleno en un 40 % en un lado de la tortilla. Córtala con cuidado con un cuchillo largo que corte bien, presionando un poco y haciéndolo resbalar.

Tortilla de queso de cabra y pimientos del piquillo

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 4-6 personas)

- 6 huevos
- 10 o 12 huevos, según el tamaño
- 400 g de pimientos del piquillo en conserva
- 200 g de queso de cabra sin corteza
- 200 g de queso crema
- 40 ml de nata líquida
- 60 g de rúcula
- 60 g de canónigos
- Finas hierbas al gusto (perejil, albahaca, un poco de estragón, cebollino…)
- 50 g de nueces picadas
- 1 cucharadita de café de agar-agar
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Para elaborar el relleno de la tortilla, pon el queso de cabra en un bol, aplástalo con un tenedor, agrega el queso crema y la nata líquida y continúa chafándolo hasta que quede una pasta. Agrega la rúcula y los canónigos en trocitos, las nueces picadas y las finas hierbas también picadas. Remueve bien y reserva fuera de la nevera para que se temple.

Corta los pimientos en trozos muy pequeños, escúrrelos bien en un colador de malla fina durante un rato y extiéndelos sobre papel de cocina.

Salpimienta los huevos, añade el agar-agar, bátelos y añade los pimientos. Remueve.

Pon una sartén grande a fuego moderado con un chorrito de aceite. Cuando se caliente un poco, incorpora la mezcla, remueve suavemente con una cuchara de madera por toda la sartén hasta conseguir unos huevos revueltos al punto: cremosos, ni demasiado líquidos ni demasiado cocidos y sin grumos. Una vez

listos, no los dejes en la sartén, pues continuarían cociéndose; ponlos en el colador de malla fina para que acaben de perder el agua.

MONTAJE DE LA TORTILLA

Unta ligeramente con aceite una sartén para tortillas tibia de unos 28 centímetros y monta la tortilla fuera del fuego.

En primer lugar, pon los huevos revueltos en un plato y remuévelos con una cuchara. Coloca el 40 % como base en la sartén y espárcelos bien procurando que tengan el mismo grosor por todas partes. A continuación, distribuye la pasta de queso a cucharadas por encima de los huevos revueltos, dejando medio centímetro sin relleno en los extremos de la tortilla. Alísala suavemente haciendo fuerza lateral.

Seguidamente, esparce el resto de los huevos revueltos por encima de la pasta de queso, empezando por la parte exterior de la tortilla y continuando hasta el centro, de modo que la totalidad de la pasta de queso quede cubierta. Alisa y compacta suavemente alrededor de la tortilla para que quede sellada.

Una vez montada la tortilla, pon la sartén a fuego moderado y, cuando al sacudir ligeramente el mango la tortilla baile, dale la vuelta con un plato bien llano, de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente. Cuécela por el otro lado y colócala en un plato o en una bandeja.

Contrariamente a lo habitual, es posible que la parte más atractiva de la tortilla haya quedado debajo. Si quieres darle la vuelta, espera unos minutos hasta que la tortilla se enfríe un poco y gane consistencia y dale la vuelta entonces con un plato o decanta la sartén y deja caer con suavidad la tortilla en un plato.

Tortilla de queso, brócoli y salsa bechamel

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 600 g de brotes de brócoli
- 1 cebolla grande
- 300 g de queso emmental rallado
- Salsa bechamel
- 20 g de mantequilla
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

Para la salsa bechamel

- ½ l de leche
- 50 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de café de nuez moscada
- 1 cucharadita de café de mostaza
- Pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

En primer lugar, prepara la salsa bechamel. Deshaz la mantequilla en un cazo a fuego moderado y añade la harina, sin dejar de remover. A continuación, agrega la leche fría, la sal, la pimienta, la nuez moscada y la mostaza y sigue removiendo hasta que espese un poco. Resérvala.

Para elaborar la tortilla, recorta los brotes de brócoli, córtalos por la mitad a lo largo, lávalos y hiérvelos en agua durante 6-8 minutos. Escúrrelos y reserva.

Pica la cebolla muy pequeña y fríela con un poco de aceite. Cuando esté lista, agrega el brócoli y saltéalo todo junto. Retira el aceite sobrante y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade 200 gramos de queso emmental, 3 o 4 cucharadas soperas de bechamel y el brócoli con la cebolla y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con la mantequilla, deshazla y vierte la mezcla anterior. Remueve suavemente y cuaja la tortilla por los dos lados.

Colócala en una bandeja que sea apta para horno, cúbrela con la bechamel ya fría, esparce por encima el resto del queso y gratínala a 180 grados, sin dejar de vigilarla.

Tortillas de carne y embutidos

Tortilla de butifarra dulce y manzana

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 600 g de butifarra dulce cruda
- 3-4 manzanas ácidas
- La piel de ½ limón
- 1 rama de canela
- 1 dl de vino de garnacha (optativo)
- Aceite de oliva
- Manteca de cerdo
- Agua
- Sal

La butifarra dulce con manzana es un plato típico de la comarca catalana del Ampurdán. En este caso lo hemos convertido en tortilla.

PREPARACIÓN

Pincha las butifarras para evitar que revienten durante la cocción y dóralas ligeramente en una sartén con una parte de aceite y una parte de manteca de cerdo. Añade agua y el vino de garnacha hasta cubrirlas, y después la ralladura de limón y la rama de canela. Deja cocer lentamente hasta que el jugo se caramelice.

A media cocción, añade las manzanas peladas, sin los corazones y cortadas en octavos. Continúa caramelizando durante bastante tiempo y, cuando esté

listo, corta en rodajas la butifarra y los octavos de manzana en dos o tres trozos.

Bate los huevos con una pizca de sal, agrega la butifarra, las manzanas y el jugo restante y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado, vierte la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén. Cuando aún esté babosa, dale la vuelta, cuécela por el otro lado y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de pollo asado

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de pollo asado (peso neto)
- 2 cebollas
- 3-4 dientes de ajo
- Hierbas provenzales
- Curri (opcional)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Corta el pollo en trozos pequeños (es recomendable aprovechar el pollo, la cebolla, el ajo y el jugo, con poco aceite, que sobra de un asado) y ponlo en una sartén grande. Ten cuidado con los huesecillos.

Si no te ha sobrado cebolla ni ajo del asado, corta 2 cebollas en juliana y 3 o 4 dientes de ajo en láminas y fríelos a fuego moderado.

Cuando estén listos, escúrrelos y añádelos al pollo. Agrega las hierbas provenzales, el perejil, la pimienta y, si te apetece, el curri.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite crudo.

Bate los huevos, agrega el pollo, rectifica de sal, remueve y vierte en la sartén. Continúa removiendo y cuaja la tortilla por un lado. Dale la vuelta cuando aún esté babosa por dentro y cuécela por el otro.

Tortilla de foie-gras micuit e higos confitados

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 300 g de foie-gras *micuit*
- 160 g de higos en almíbar sin jugo
- 2 cebollas medianas
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

En esta receta se utiliza foie-gras congelado para evitar que se deshaga al preparar la tortilla y esta quede excesivamente grasienta.

PREPARACIÓN

Unas 2 horas antes de preparar la tortilla, corta el foie-gras en trozos irregulares de 1,5-2 centímetros, espárcelo en un plato, tápalo con film transparente y congélalo.

Pela y corta las cebollas en juliana y fríelas en aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, baja la intensidad del fuego para que se vayan confitando lentamente. Escúrrelas y reserva.

Corta los rabitos de los higos si tienen y córtalos en trozos de 1,5-2 centímetros.

Bate los huevos, salpimiéntalos y añade la cebolla, los higos y el foie-gras directamente congelado.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con unas gotitas de aceite y, cuando alcance la temperatura adecuada, vierte la mezcla, remueve suavemente por toda la sartén y dale la vuelta a la tortilla, todavía poco hecha, con un plato. Cuécela por el otro lado y ya estará lista.

Es mejor degustarla caliente.

Tortilla a la catalana

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de butifarra cruda
- 200 g de panceta
- 250 g de alubias blancas cocidas
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pon en una sartén grande a fuego medio con un chorrito de aceite de oliva la panceta sin corteza ni ternillas, cortada en tiras finas, de unos 2 centímetros de largo. A media cocción, añade el ajo picado, remueve y, cuando empiece a dorarse, agrega las alubias blancas y la butifarra cortada en rodajas y previamente un poco pasada por la plancha, para que sea más fácil de cortar. Saltea hasta que se dore un poco, procurando que no se aplasten las alubias.

Pon la sartén para tortillas con un poco de aceite a fuego moderado.

Bate los huevos, salpimiéntalos (cuidado con la salobridad de la panceta) y agrega el salteado. Remueve y viértelo en la sartén para tortillas. Continúa removiendo como se hace habitualmente y, cuando todavía esté bien cruda por dentro (para que no se quede seca, debido a los ingredientes que contiene), dale la vuelta y cuécela por el otro lado.

Tortilla del Sacromonte

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 2 sesos de cordero
- 2 criadillas de cordero
- 2 patatas grandes
- 1 pimiento rojo asado
- 50 g de guisantes hervidos
- 50 g de chorizo cortado en trozos pequeños
- 100 g de jamón serrano cortado en tiras finas
- 2-3 dientes de ajo laminados
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Laurel

Esta es una receta típica del barrio del Sacromonte de Granada.

PREPARACIÓN

Lava bien los cerebros y las criadillas con agua abundante y hiérvelos durante 5 minutos con agua, sal y laurel. Escúrrelos, retírales la membrana exterior y córtalos en trozos finos.

En una sartén grande con aceite fríe las patatas peladas y cortadas en dados, junto con los ajos laminados. Una vez listas, déjalas en la sartén, retira parte del aceite, dejando solo un poco, añade los sesos, las criadillas, el chorizo y el jamón y saltea. Agrega finalmente los guisantes, el pimiento asado cortado en tiras y el perejil y saltea un poco más.

Bate los huevos, salpimiéntalos y agrega el salteado. Remueve y vierte en la sartén para tortillas, previamente puesta al fuego con un chorrito del aceite de freír las patatas. Remueve con suavidad por toda la sartén y, cuando la tortilla esté hecha por un lado, dale la vuelta, dórala a tu gusto por el otro lado y ya podrá degustarse.

Tortilla de morcilla y cebolla

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de morcilla de cebolla
- 2 cebollas
- 40-50 g de piñones
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las cebollas y córtalas en juliana. Cuécelas a fuego moderado con aceite de oliva, dándoles la vuelta con frecuencia, y escúrrelas cuando estén listas.

Pela la morcilla, córtala en trocitos y reserva.

Pon los piñones en una sartén con un poco de aceite a fuego moderado, remueve continuamente con una cuchara de madera para que no se quemen y, cuando empiecen a dorarse, añade la morcilla. Continúa removiendo para que la morcilla también se dore ligeramente. Añade la cebolla y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado.

Salpimienta los huevos, bátelos, añade el salteado, remueve e incorpóralo a la sartén para tortillas puesta previamente a fuego moderado con un chorrito de aceite. Remueve suavemente por toda la base de la sartén y, cuando esté lista, dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro lado.

Tortilla de escudella i carn d’olla (cocido catalán)

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 50 g de carne de ternera melosa cortada
- 50 g de carne de gallina y de pollo en trozos pequeños
- 50 g de morro, pie, carne del hueso del espinazo de cerdo y tocino troceados
- 50 g de butifarra negra cortada
- 100 g de *pilota* (albóndiga grande) cortada en trocitos
- 50 g de garbanzos
- 50 g de patatas troceadas
- 50 g de la parte verde de la col en trocitos
- 50 g de nabo, chirivía y apio troceados
- 50 g de puerro en rodajas finas
- 50 g de zanahoria en rodajas finas
- 250 g de *escudella* (caldo espeso)
- 1 cucharadita de café de agar-agar (u otro espesante)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Esta receta se prepara con las sobras de la *escudella i carn d'olla* (cocido catalán), con ingredientes que, una vez escogidos (procura que sean melosos), deshuesados, cortados y mezclados con huevo dan como resultado una tortilla muy sabrosa y original.

Esta es la proporción que suelo usar, pero dependiendo de las cantidades que te hayan sobrado, puedes variarla a tu gusto.

PREPARACIÓN

Pon la *escudella* (caldo) y el espesante en un cazo a fuego moderado, remueve hasta que se disuelva bien y reserva.

Una vez listos, pon el resto de los ingredientes en un sartén grande con un chorrito de aceite y saltéalos un momento a fuego vivo.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite.

Bate los huevos, salpimiéntalos, vierte el salteado y 2 o 3 cucharadas soperas de *escudella* espesa. Remueve e incorpora la mezcla a la sartén para tortillas. Continúa removiendo hasta que la tortilla esté cocida por un lado, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Una vez colocada en un plato y cortada, añade unas cucharadas de la *escudella* espesa por encima.

Tortilla de pies de cerdo con alubias

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 6 huevos
- 300 g de alubias blancas cocidas
- 200 g de pies de cerdo hervidos y deshuesados cortados en trozos
- 100 g de butifarra negra
- 1 manojo mediano de ajos tiernos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

Pela los ajos tiernos, corta en trocitos la parte blanca y la parte verde más tierna, lávalos, escúrrelos y fríelos con aceite de oliva a fuego moderado. Escurre y reserva.

Pon una sartén grande con el aceite de freír los ajos a fuego medio y, cuando se caliente, añade los pies de cerdo y las alubias y saltea, sacudiendo frecuentemente y procurando que las alubias no se aplasten. Cuando se doren, agrega la butifarra negra cortada en dados y los ajos tiernos y saltea un poco más, con cuidado, para que la butifarra no se deshaga.

Bate los huevos, salpimiéntalos y vierte el salteado.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco del aceite de freír los ajos tiernos y, cuando se caliente un poco, añade la mezcla. Remueve

suavemente por toda la sartén y dale la vuelta a la tortilla cuando aún esté poco cocida por dentro, ya que así te quedará melosa. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para servirla.

Tortilla de jamón, chorizo, pimientos y garbanzos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 350 g de pimientos verdes
- 200 g de garbanzos hervidos
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 g de chorizo tierno
- 150 g de jamón con grasa
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

Pela la cebolla, pícala y ponla a freír en una sartén a fuego moderado. Cuécela un poco y, a continuación, añade los pimientos sin las semillas y cortados en tiras muy finas y el ajo picado. Remueve de vez en cuando y, cuando todo esté cocido, escurre.

Pon de nuevo la sartén a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando esté caliente, añade el jamón y el chorizo, remueve continuamente durante 1 minuto más o menos y entonces agrega los garbanzos, saltea unos 2 minutos más y añade finalmente los pimientos, la cebolla y el ajo y remueve.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite de oliva crudo a fuego moderado. Cuando esté caliente, vierte la mezcla, remueve suavemente por toda la sartén, dale la vuelta con un plato cuando esté lista y cuécela por el otro lado.

Tortilla de confit de pato con mocosas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 6 huevos de pato
- 2 cuartos de confit de pato
- 300 g de boletus
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate maduro de tamaño mediano
- 30 g de piñones
- 5 ciruelas sin hueso
- 40 ml de caldo
- 1 chorrito de vino tino
- Unas ramitas de tomillo
- 1 rama de canela
- Perejil
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Lava los boletus, escúrrelos bien, córtalos en trozos y saltéalos con un poco de grasa del confit de pato. Escurre y reserva.

Dora a fuego moderado los 2 cuartos de confit de pato en su propia grasa. Cuando se enfríe, retira la piel, corta la carne en trozos pequeños y reserva.

Pon grasa de pato en una sartén grande y fríe las cebollas cortadas en trocitos a fuego moderado. A media cocción, añade los ajos picados, remueve frecuentemente y, cuando estén casi listos, agrega los piñones para que se doren. Retira buena parte de la grasa, ralla el tomate encima y déjalo cocer durante 2 o 3 minutos. Agrega después el vino, deja que se evapore un poco, añade las setas, las ciruelas cortadas en trocitos, el tomillo, la canela, el pato y el caldo y déjalo cocer 2 o 3 minutos a fuego suave, removiendo con frecuencia. Cuando esté a punto, retira la rama de canela, las ramitas de tomillo y la grasa sobrante.

Bate los huevos, salpimiéntalos, incorpora la preparación anterior y el perejil y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de grasa de pato y añade el revuelto cuando alcance la temperatura adecuada. Remueve suavemente por toda la sartén y, cuando la tortilla esté lista para darle la vuelta, hazlo con un plato y cuécela por el otro lado.

Tortilla de butifarra desmenuzada con rebozuelos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de butifarra negra
- 200 g de butifarra blanca cocida
- 400 g de rebozuelos
- 300 g de patatas
- 2-3 cebollas tiernas
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas, escúrrelas y ponlas a freír con aceite de oliva a fuego moderado. A continuación, añade las cebollas tiernas cortadas en trocitos y remueve de vez en cuando. Cuando estén cocidas, escurre y reserva.

Lava los rebozuelos, córtalos y saltéalos en una sartén con un poco de aceite y 1 diente de ajo picado. Escurre y reserva.

Pica 2 ajos y fríelos en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado. Cuando estén listos, añade las butifarras (sin la piel) cortadas en trocitos y aplástalas con un tenedor hasta que empiecen a dorarse. Agrega entonces los rebozuelos, las patatas y las cebollas y saltea 2 minutos más.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade el perejil y el salteado y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla y remueve con suavidad. Dale la vuelta a la tortilla aún babosa, cuécela por el otro lado y colócala en un plato.

Tortilla de butifarra negra y alubias blancas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 300 g de butifarra negra
- 300 g de alubias blancas hervidas
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Saltea las alubias en una sartén grande con un chorrito de aceite, removiéndolas a menudo y procurando que no se aplasten.

Retira la piel de la butifarra negra, córtala en trocitos y espárcela por encima de las alubias. Saltéalas conjuntamente hasta que se doren.

Bate los huevos, salpimiéntalos y añade la butifarra y las alubias.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite crudo. Cuando alcance la temperatura apropiada, vierte los huevos batidos con la butifarra y las alubias. Remueve suavemente y elabora la tortilla plana de la forma habitual.

Dale la vuelta cuando aún esté bastante cruda por dentro, porque la tortilla tiende a quedar muy compacta por las alubias.

Tortilla de dos butifarras

(plana compuesta)

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

- 12 huevos
- 300 g de butifarra blanca cocida
- 300 g de butifarra negra
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Para elaborar esta tortilla utiliza un separador en forma de cruz, como se indica en el apartado «Tortillas planas y redondas», llenando cada compartimento opuesto con el mismo relleno. También puedes poner un aro en el centro de la sartén y rellenar los dos compartimentos, uno con los huevos revueltos con butifarra blanca y el otro con los huevos revueltos con butifarra negra.

PREPARACIÓN

Corta la butifarra blanca en trozos muy pequeños, ponla en la sartén con un chorrito de aceite y caliéntala a fuego moderado.

Bate 6 huevos, salpimiéntalos (con poca sal), viértelos en la sartén a fuego suave y prepara unos huevos revueltos al punto. Colócalos en un plato (no los dejes en la sartén porque seguirán cociéndose) y reserva. Haz lo mismo con la butifarra negra.

MONTAJE DE LA TORTILLA

Unta una sartén tibia para tortillas de unos 28 centímetros con aceite (poco, pero bien esparcido con un trozo de papel de cocina).

Fuera del fuego, coloca el separador (o el aro) ligeramente humedecido con agua dentro de la sartén. Distribuye los huevos revueltos tal como se ha indicado en la introducción de la receta. Remuévelos previamente para que absorban el jugo que desprenden o tíralo directamente si hay demasiado. Distribuye y presiona con suavidad con una cuchara los laterales, y sobre todo en los ángulos de los separadores. Todos los compartimentos deben tener la misma altura. Retira los separadores poco a poco y, con dos dedos o dos cucharas, presiona a cada lado de las junturas para que se adhieran.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando la tortilla baile al sacudir un poco el mango, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente para que resbale mejor y cuécela por otro lado.

Sírvela por el lado contrario al habitual, ya que será el más atractivo y tendrá las líneas de unión más delimitadas. Si le das la vuelta con un plato, deja que se enfríe un poco para que gane consistencia y no se aplaste. También puedes pasar la tortilla al plato decantando la sartén con mucho cuidado para evitar que la tortilla se descuadre.

Se recomienda degustarla caliente.

Tortilla de jamón ibérico

(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 7 huevos
- 250 g de jamón ibérico con un poco de grasa
- Aceite de oliva
- Sal

Para las cantidades detalladas a continuación, recomiendo preparar la tortilla en una sartén de 28 centímetros.

PREPARACIÓN

Corta el jamón muy fino y después en trozos pequeños y resérvalo.

Pon la sartén para tortillas a fuego suave con un poco de aceite bien esparcido con papel de cocina.

Sala ligeramente los huevos, bátelos y viértelos en la sartén. Remueve suavemente por toda la sartén hasta que se cuajen ligeramente, alísalos y cuando, al levantar un poco un lado la tortilla se desprenda, añade el jamón en el centro, de forma transversal al mango de la sartén y poniendo menos cantidad en las puntas.

Para enrollarla, guíate por las explicaciones del apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Tortilla de carne picada y hierbas provenzales

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de carne de ternera picada
- 200 g de carne de cerdo picada
- 1 cebolla grande
- 1-2 dientes de ajo
- 100 g de salsa de tomate natural triturado
- 1 pizca de azúcar
- 30 g de piñones
- Perejil
- Hierbas provenzales
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela y corta la cebolla y el ajo en trozos pequeños y pon la cebolla en una sartén grande con aceite a fuego moderado. A media cocción, añade el ajo. Remueve de vez en cuando hasta que estén cocidos.

Mientras, mezcla con las manos mojadas la carne de ternera con la de cerdo, ligeramente salpimentadas, y ponla en la sartén en trocitos con la cebolla y el ajo. Presiónala con un tenedor para que se deshaga y se cueza. Una vez lista, añade los piñones, dóralos, y agrega luego la salsa de tomate, el azúcar, el perejil, las hierbas provenzales y un poco más de sal y de pimienta. Cuécelo todo unos minutos más a fuego suave y, finalmente, retira parte del aceite si sobra.

Bate los huevos, incorpora el sofrito, rectifica de sal, remueve y vierte la mezcla en la sartén para tortillas puesta previamente a fuego moderado con un chorrito de aceite crudo. Continúa removiendo suavemente hasta que la tortilla se cuaje por un lado. Dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro.

Tortillas variadas

Tortilla de ajos tiernos, setas y gambas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 2-3 manojos de ajos tiernos (según el tamaño)
- ½ kg de setas melosas (al gusto)
- 750 g de gambas grandes enteras
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Cuece las gambas, bastante saladas, a fuego medio en una sartén grande o una plancha con un chorrito de aceite, unos 2 o 3 minutos por cada lado. Reserva.

Si quieres que la tortilla quede más sabrosa, pon las cabezas de las gambas en un colador chino, machácalas con fuerza, recoge el jugo y resérvalo.

Lava las setas unos instantes con agua si tienen restos de tierra, escúrrelas bien y córtalas en trocitos. Retira las raíces de los ajos tiernos, pélalos y corta en trozos pequeños la parte blanca y la parte verde más tierna. Lávalos,

escúrrelos y ponlos a freír a fuego moderado en una sartén grande con aceite de oliva.

A media cocción, añade las setas, remueve y, cuando estén cocidas, escurre. Mientras, pela las gambas. Corta las 8 o 10 más bonitas por la mitad a lo largo y resérvalas para decorar. Corta el resto en trozos pequeños.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite.

Salpimienta los huevos, bátelos, agrega los ajos tiernos, las setas, las gambas cortadas en trocitos, el jugo de las cabezas de las gambas y el perejil. Remueve e incorpora la mezcla a la sartén. Continúa removiendo suavemente y, cuando la tortilla esté cocida por un lado, todavía no le des la vuelta; aparta la sartén del fuego y distribuye por encima artísticamente las mitades de las gambas, presionándolas un poco para que no se desplacen al darle la vuelta.

Dale la vuelta a la tortilla con un plato mojado con agua para que resbale bien y las gambas no se muevan. Cuécela por el otro lado y colócala en un plato. El resultado será una tortilla muy vistosa y rica, que aglutina componentes del mar, de la huerta y de la montaña.

Tortilla de pasas o dátiles y beicon

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de beicon magro (sin corteza ni ternillas)
- 120 g de pasas de Corinto (remojadas en agua tibia20 minutos) o dátiles sin hueso cortados en trocitos
- Mantequilla

PREPARACIÓN

Bate los huevos sin sal y agrega las pasas enteras o los dátiles cortados en trocitos. Corta el beicon muy fino.

Calienta 30 gramos de mantequilla en una sartén para tortillas de unos 24 centímetros de diámetro, añade el beicon, saltéalo y agrégalo a los huevos batidos, junto con la mantequilla diluida.

Pon de nuevo la sartén a fuego moderado untada ligeramente con mantequilla, incorpora la mezcla y remueve suavemente. Cuaja la tortilla por un lado y dale la vuelta cuando todavía esté jugosa, ya que los ingredientes que lleva no son muy acuosos y, si no lo haces así, la tortilla quedará demasiado seca.

Cuécela por el otro lado y sírvela caliente.

Tortilla de salicor y erizos de mar

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de salicor
- Las gónadas de 10 o 12 erizos de mar, frescos o en conserva
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla (al gusto)
- Aceite de oliva
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Para abrir los erizos puedes guiarte por las explicaciones de la receta «Tortilla de erizos de mar».

Pica los ajos y sofríelos con aceite de oliva a fuego moderado, añade la guindilla y el salicor (lavado, escurrido y cortado en trocitos de unos 2 centímetros) y cuécelo todo, removiendo frecuentemente, unos 6 o 7 minutos.

Bate los huevos, no los sales, añade las gónadas frescas o en conserva y el salicor sin la guindilla. Remueve, comprueba si le falta sal y vierte la mezcla en la sartén para tortillas puesta a fuego moderado con un poco de aceite.

Remueve suavemente por toda la sartén y, cuando la tortilla todavía esté bastante cruda por dentro, dale la vuelta con un plato. Cuécela por el otro lado y ¡lista para degustar!

Tortilla de habitas y jamón de pato

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de habitas confitadas
- 150 g de jamón de pato cortado en tiras finas
- 400 g de champiñones
- 250 g de chalotas
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las chalotas y córtalas en juliana. Fríelas con aceite a fuego moderado, removiendo frecuentemente y, cuando estén cocidas, escúrrelas.

Corta la parte terrosa del pie de los champiñones, lávalos, escúrrelos y córtalos en láminas.

Pela el ajo y pícalo. Sofríelo en una sartén grande con aceite a fuego moderado. Cuando empiece a dorarse, agrega los champiñones, sube la intensidad del fuego y saltéalos a fuego vivo, removiéndolos continuamente, durante unos minutos. Escurre y reserva.

Pon el jamón de pato en la sartén grande a fuego moderado con un chorrito de aceite, dale una vuelta y añade las habitas, las chalotes y los champiñones.

Sube la intensidad del fuego, saltea durante 1 o 2 minutos y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos (cuidado con la sal, porque el jamón ya lleva y las habitas, si son en conserva, también pueden llevar) e incorpora el salteado.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva y, cuando esté caliente, vierte la mezcla, remueve y cuece la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de alubias blancas con salsa romesco

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para la salsa

- 2-3 ñoras secas
- 3-4 tomates maduros
- 2 dientes de ajo sin pelar
- ½ rebanada de pan tostado
- 30 g de avellanas tostadas
- 30 g de almendras tostadas
- 1 cucharada sopera de vinagre
- 1 guindilla pequeña
- 40 ml de aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla

- 8 huevos
- 400 g de alubias blancas hervidas
- 150 g de salsa romesco
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN DE LA SALSA

Pon las ñoras en remojo en agua tibia sin semillas durante 1 hora y media o 2 horas. Asa los tomates y los dientes de ajo. Una vez listos, pélalos.

Pica bien en un mortero el pan mojado con el vinagre, las avellanas, las almendras, la guindilla, los ajos y la pulpa de las ñoras raspada con una cucharita. Añade los tomates cortados en trocitos, sala y continúa removiendo. Incorpora el aceite poco a poco con una aceitera y sin dejar de remover hasta que la salsa ligue y tenga consistencia.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Pon un chorrito de aceite en una sartén grande y saltea las alubias hasta que se doren un poco, procurando que no se aplasten.

Bate los huevos, sálalos y añade el romesco y las alubias. Remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite. Cuando esté caliente, añade la preparación anterior, remueve con suavidad por toda la superficie de la sartén y cuece la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de pan con tomate y jamón

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 6 personas)

- 12-13 huevos
- 250 g de pan de payés (pan rústico) en rebanadas no muy gruesas, sin la corteza y tostado
- 250 g de láminas de jamón ibérico
- Tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pon una sartén grande a fuego suave con un chorrito de aceite.

Sala moderadamente los huevos, bátelos y ponlos en la sartén. Remueve continuamente, con suavidad, hasta conseguir unos huevos revueltos melosos y sin grumos. Una vez hechos, retíralos de la sartén rápidamente para que no sigan cociéndose.

Unta la sartén para tortillas tibia con un poco de aceite de oliva bien esparcido con papel de cocina y monta la tortilla fuera del fuego. Empieza dispersando una tercera parte de los huevos revueltos y alisándolos. A continuación, agrega la mitad del jamón hasta medio centímetro del límite de la tortilla. Por encima, y a la misma distancia, pon el pan rústico recortado con la forma de la tortilla, mojado con tomate y aceite por los dos lados (no dejes espacios sin pan, puesto que al cortar la tortilla no quedaría bien estéticamente) y coloca el resto del jamón encima del pan.

Termina el montaje esparciendo por encima el resto de los huevos revueltos, alísalos y presiónalos suavemente, sobre todo en los extremos alrededor de la tortilla para que se selle, procurando que no quede abombada por el centro.

Pon la sartén a fuego moderado y cuando, al sacudir un poco el mango, la tortilla se desprenda, dale la vuelta con un plato mojado con agua de la medida de la tortilla y cuécela por el otro lado.

Es probable que, cuando la retires de la sartén, la parte más atractiva de la tortilla quede debajo. Ponla del derecho y disfrútala recién hecha.

Córtala con un cuchillo que corte mucho y sírvela en el plato de los comensales con una paleta triangular.

Tortilla de trinxat de la Cerdaña

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 col verde de 1 kg
- 300 g de patatas
- 200 g de panceta
- 6-7 rodajas finas de butifarra negra (optativo)
- 2-3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Corta en trozos la parte verde de la col y desecha el resto, lávala y ponla a hervir con agua y poca sal. A continuación, agrega las patatas peladas y cortadas en trozos. Cuando estén cocidas, escurre y reserva.

Retira la corteza y las ternillas de la panceta, córtala en tiras finas de unos 2 centímetros y sofríela en una sartén grande con aceite a fuego moderado. Cuando empiece a dorarse, añade los ajos picados y saltéalos. Cuando estén dorados, agrega la col y las patatas. Continúa salteando y trinchándolo todo bien con un tenedor hasta que se dore.

Bate los huevos, salpimiéntalos (con poca sal), añade la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando se caliente un poco, vierte la mezcla. Cuaja la tortilla de la forma habitual por un lado, pero de momento no le des la vuelta. Distribuye las rodajas de butifarra por encima, presionándolas ligeramente, y ya puedes darle la vuelta con un plato mojado con agua caliente. Cuécela a tu gusto.

Retírala de la sartén con un plato y disfrútala.

Tortilla de col china y setas shiitake

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de patatas
- 400 g de col china
- 150 g de cebolla tierna
- 250 g de setas shiitake
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas a lo largo en cuatro partes y después en trozos finos, lávalas y escúrrelas.

Lava la col, corta la parte blanca en tiras finas y la parte verde en tiras más gruesas. Lávalas, escúrrelas y resérvalas por separado.

Pela la cebolla tierna y córtala en trocitos.

Lava las setas shiitake sin los pies, escúrrelas y córtalas en láminas.

Fríe las patatas con aceite a fuego moderado y, una vez fritas, escúrrelas y reserva.

Pon el aceite de freír las patatas en una sartén grande. Pela los dientes de ajo, córtalos en rodajas y fríelos a fuego moderado junto con la parte blanca de la col y la cebolla tierna. Sofríe durante unos 5 minutos. Añade las setas y cuécelas 2 minutos más. Finalmente, agrega la parte verde de la col y fríelo todo junto durante 5 minutos más. Cuando la mezcla esté lista, escúrrela.

Bate los huevos, salpimiéntalos y añade las patatas y el resto de la mezcla.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite crudo y, cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la preparación anterior y remueve con suavidad por toda la sartén hasta que la tortilla esté cocida por un lado. Dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro lado.

Tortilla de berenjena y paté de olivas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 1,2 kg de berenjenas
- 75 g de paté de olivas negras (al gusto)
- Aceite de oliva
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Corta las berenjenas en dados (peladas o sin pelar, si son negras) y fríelas en aceite abundante a fuego moderado, dándoles la vuelta frecuentemente. Cuando estén listas, escúrrelas. Si son moradas o blancas es recomendable pelarlas, ya que, una vez fritas, la piel suele quedar dura.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite crudo.

Bate los huevos con una pizca de sal, añade la berenjena y el paté de olivas, remueve y vierte la mezcla en la sartén. Continúa removiendo suavemente por toda la superficie de la sartén y, cuando la tortilla esté cocida por un lado, dale la vuelta. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para servirse.

Tortilla de pasta fresca con rebozuelos, trufa y parmesano

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 200 g de pasta fresca al gusto (espaguetis, tallarines…)
- 250 g de rebozuelos
- 30 g de trufa
- 80 g de parmesano
- 2 docenas de cebollinos
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Hierve la pasta con agua y sal durante 2-3 minutos, escúrrela y reserva.

Lava las setas, córtalas muy finas y saltéalas con un poco de aceite. Escurre y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade la trufa rallada, el queso parmesano también rallado, los cebollinos picados, la pasta hervida y las setas y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite. Cuando se caliente un poco, incorpora la mezcla, remueve con suavidad

procurando que no se rompa la pasta y cuaja la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuécela a tu gusto por el otro.

Tortilla-frittata de tomates confitados y verduras

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 250 g de tomates confitados
- 400 g de calabacín
- 400 g de alcachofas
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 12 olivas negras sin hueso
- 1 cucharada de postre de romero picado
- 1 cucharada sopera de perejil picado
- Unas hojas de albahaca picadas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para los tomates confitados

- 300 g de tomates maduros bien pequeños
- 2 dientes de ajo
- 2-3 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo

- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN DE LOS TOMATES CONFITADOS

Escalda los tomates, pélalos, córtalos por la mitad y retírales las semillas.

Calienta unos 200 cl de aceite de oliva en una sartén mediana a fuego moderado y agrega los tomates, los dientes de ajo cortados por la mitad, las ramitas de tomillo, el laurel, la pimienta y la sal. Cocínalos durante 10-15 minutos hasta que estén cocidos pero no demasiado blandos y reserva.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA-*FRITTATA*

Corta 8-10 rodajas de 1 centímetro de calabacín sin pelar. Fríelas a fuego suave, con poco aceite, procurando que no se rompan. Escúrrelas y resérvalas para colocarlas encima de la *frittata*.

Corta 12 puntas de espárrago de unos 5 centímetros de largo, fríelas ligeramente con poco aceite a fuego suave y resérvalas para ponerlas encima de la *frittata*.

Pela las alcachofas, dejando solo los corazones, córtalas por la mitad y después en trozos de 1 centímetro y medio y cuécelas con un poco de aceite a fuego moderado. A los 3 minutos, añade el resto del calabacín cortado en dados y el resto de los espárragos cortados en trozos pequeños. Cocínalos hasta que estén al dente (no dejes que se cuezan más) y escurre.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade la mitad de los tomates confitados (si no son muy pequeños, córtalos en cuartos), la mitad de las olivas negras (cortadas por la mitad a lo largo), buena parte de la albahaca, del romero y del perejil y la verdura escurrida. Remueve.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando esté un poco caliente, incorpora la mezcla y remueve con suavidad por toda la sartén. Cuando la tortilla-*frittata* baile al sacudir ligeramente el mango, aparta la sartén del fuego y decora la tortilla: por ejemplo, poniendo una rodaja pequeña de calabacín en el centro, las puntas de los espárragos alrededor de forma radial y el resto de las rodajas de calabacín alrededor de la tortilla, dejando algunos huecos para colocar los pequeños medios tomates y las medias olivas. Finalmente, esparce por encima las hierbas aromáticas. Una vez decorada, presiona para incrustar un poco los ingredientes.

Si la sartén que utilizas es apta, ponla en el horno unos 12-15 minutos a 180 grados para terminar de cocer la tortilla-*frittata*. Si no lo es, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente, limpia la sartén con papel de cocina, úntala con aceite y vuelve a poner la tortilla en la sartén haciéndola resbalar con precaución y termina de cocerla a tu gusto.

Ponla del derecho con la ayuda de un plato y saborea esta *frittata* tan parecida a nuestra tortilla.

Tortilla de boniato, setas y castañas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- ½ kg de boniatos
- 300 g de setas carnosas
- 100 g de castañas cocidas
- 1 cebolla
- 1 pizca de canela
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela la cebolla y córtala en trozos muy pequeños. Pela también los boniatos y córtalos en dados. Limpia las setas y, si tienen tierra, lávalas con agua. Sécalas bien y córtalas en tiras finas de unos 2 centímetros de largo. Pela las castañas y córtalas en láminas muy finas.

Fríe la cebolla en aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, añade los boniatos y las setas y remueve de vez en cuando. Cuando estén listos, escurre.

Bate los huevos, salpimiéntalos y vierte la preparación anterior, las castañas y la canela.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de aceite de oliva crudo y, cuando esté moderadamente caliente, incorpora la mezcla. Remueve suavemente y, cuando la tortilla esté cocida por un lado, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de pan

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 250 g de miga de pan del día anterior
- 300 ml de leche
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

En un recipiente, deja el pan remojándose con leche durante un rato para que se ablande.

Fríe la cebolla bien picada en una sartén a fuego moderado con un chorrito de aceite. A media cocción, añade los ajos picados y continúa friendo. Cuando estén listos, escurre.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade el pan remojado en leche, el perejil, la cebolla y el ajo y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un hilo de aceite crudo y, cuando alcance la temperatura adecuada, vierte la mezcla. Cuece la tortilla por un lado, removiéndola suavemente, y luego dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de espaguetis rellena de salsa boloñesa

(plana y rellena)

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla

- 10-12 huevos (según el tamaño)
- 250 g de espaguetis hervidos al dente y escurridos
- 350 g de salsa boloñesa (aprox.)
- 100 g de queso parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Para la salsa

- 1 cebolla
- ½ zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 brote de apio
- 120 g de carne picada de ternera
- 120 g de carne picada de cerdo
- 50 g de panceta
- 50 cl de vino tinto

- 150 g de tomate natural triturado
- 100 ml de caldo de carne
- 50 cl de aceite de oliva
- 3-4 hojas de albahaca picada
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de romero
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN DE LA SALSA

Pela la cebolla, la zanahoria y los dientes de ajo y retira los filamentos del apio. Pícalo todo muy fino y fríelo en una sartén grande a fuego suave con aceite. Cuando esté casi listo, añade la panceta cortada en trocitos muy finos y la carne picada. Mézclalo todo aplastándolo con un tenedor hasta que se

deshaga y se cuezan la carne y la panceta. Añade el tomate natural triturado y déjalo cocer unos minutos.

Agrega el vino, la sal y la pimienta y deja que reduzca. Añade el caldo y cocínalo durante 1 hora o 1 hora y cuarto a fuego lento, removiendo de vez en cuando.

Una vez lista la salsa, rectifica de sal y de pimienta y escúrrela en un colador de malla fina unos 20 minutos, puesto que la salsa debe ponerse en el interior de la tortilla y no conviene que sea muy acuosa.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Bate bien los huevos en un bol, salpimiéntalos, añade el queso y los espaguetis y remueve.

Pon una sartén grande, de unos 32 centímetros de diámetro, a fuego suave con un chorrito de aceite e incorpora la preparación anterior. Remueve con suavidad y constantemente por toda la sartén hasta conseguir unos huevos revueltos melosos y sin grumos. Una vez hechos, retíralos rápidamente de la sartén para que no continúen cociéndose y reserva.

Monta la tortilla fuera del fuego en la sartén para tortillas tibia. En primer lugar, úntala ligeramente con aceite bien esparcido con papel de cocina. A continuación, vierte un 40 % de los huevos revueltos y aplánalos con una cuchara. Después dispón por encima la salsa boloñesa en pequeñas cantidades con una cuchara, procurando que no se deshaga la base de huevo y dejando medio centímetro alrededor de la tortilla sin salsa.

Aplana la salsa con cuidado con una cuchara y distribuye por encima el resto de los huevos revueltos. Presiónalos un poco, sobre todo en los extremos alrededor de la tortilla para sellarla, y alisa suavemente el resto procurando que no quede abombada.

Pon la sartén a fuego suave y, cuando al sacudir suavemente el mango la tortilla baile, dale la vuelta con un plato bien llano de la medida de la tortilla mojado con agua caliente.

Antes de volver a poner la tortilla en la sartén, mójala un poco con agua fría, procurando que la sartén quede tibia. Sécala y úntala como al principio con un poco de aceite.

Vuelve a poner la tortilla en la sartén, fuera del fuego. Para hacerlo, acerca el plato al fondo de la sartén, al lado del mango y con este bajado.

A continuación, sin variar la posición de la sartén, dobla hacia dentro el borde de la tortilla contrario al mango y luego, variando la inclinación de la sartén, haz que la tortilla se deslice para que quede bien moldeada. Repite la operación con los otros dos bordes.

Pon la sartén a fuego moderado hasta que la tortilla se desprenda y colócala en un plato. No la cuezas demasiado.

Como en todas las tortillas rellenas, la parte más bonita habrá quedado debajo. Si quieres darle la vuelta, espera que se enfríe un poco para que gane consistencia, y hazlo con un plato. También puedes decantar la sartén y dejar caer con suavidad la tortilla en un plato (al ser una tortilla rellena y no tener mucha consistencia, se aconseja la primera opción).

Tortilla de boletus, jamón y cebollino

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de boletus
- 180 g de jamón serrano con grasa
- 2 docenas de cebollinos picados
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Limpia los boletus y córtalos en tiras finas. Fríelos a fuego moderado unos minutos. Cuando estén listos, escurre y reserva.

Corta el jamón en trocitos y saltéalo con un poco de aceite de oliva crudo. Añade los boletus y los cebollinos picados. Remueve.

Bate los huevos, salpimiéntalos y agrega las setas, el jamón y los cebollinos.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando esté caliente, vierte la preparación anterior. Remueve con suavidad y cuaja la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuájala por el otro.

Tortilla de espinacas con pasas y piñones

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de hojas de espinaca
- 2-3 dientes de ajo sin pelar
- 30-40 g de pasas de Corinto
- 50 g de piñones
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Lava las espinacas y escáldalas 1 minuto, sin dejar de remover. Escúrrelas bien.

En una sartén grande con un poco de aceite a fuego moderado fríe los dientes de ajo enteros, retíralos y agrega los piñones. Dóralos ligeramente y añade las espinacas y las pasas. Sube un poco la intensidad del fuego y saltea unos 4 o 5 minutos. Escurre y reserva.

Bate los huevos, salpimiéntalos y agrega la mezcla anterior. Remueve y viértela en la sartén para tortillas puesta previamente a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo.

Continúa removiendo hasta que la tortilla se cuaje por un lado, dale la vuelta y deja que se cueza por el otro.

Tortilla de brócoli trinchado con chicharrones

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 750 g de patatas
- 1 kg de brócoli
- 250 g de chicharrones
- 2-3 dientes de ajo
- 100 g de manteca de cerdo
- Pimienta negra
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en trozos irregulares y ponlas a hervir en agua con un poco de sal. A los 12-14 minutos, añade las ramitas de brócoli y, cuando esté cocido, escúrrelo y reserva.

En una sartén grande con manteca de cerdo (reserva 1 cucharada sopera para hacer la tortilla) fríe los chicharrones cortados en trocitos. A los 2 o 3 minutos, añade los dientes de ajo laminados, removiendo continuamente. Cuando estén dorados, incorpora el brócoli y las patatas, mézclalo y, en la misma sartén, trínchalo bien con un tenedor y saltéalo hasta que adquiera un color dorado.

Salpimienta los huevos (ten cuidado con la sal, pues la verdura ya lleva), bátelos y agrega el salteado. Remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de manteca de cerdo bien esparcida. Cuando se caliente, añade el revuelto, remueve con suavidad por toda la sartén y, cuando la tortilla esté lista, dale la vuelta. Cuécela por el otro lado a tu gusto y colócala en un plato.

Tortilla de higos con patatas y semillas de hinojo

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 600 g de higos negros muy maduros (son ideales los que ya se han secado un poco en la higuera)
- ½ kg de patatas
- 1 cucharadita de café de flores y semillas tiernas de hinojo
- Aceite de oliva
- 1 pizca de pimienta blanca
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas, córtalas en dados, lávalas y escúrrelas. Fríelas con aceite de oliva a fuego moderado y, cuando estén listas, escúrrelas y reserva.

Corta los pedúnculos de los higos y, sin pelarlos, lávalos y córtalos en 5 o 6 trozos irregulares. Reserva.

Prepara las flores y las semillas de hinojo. Si no has conseguido semillas tiernas, se pueden utilizar semillas secas, que pueden picarse un poco en un mortero.

Salpimienta con moderación los huevos, bátelos, añade las patatas, las flores y las semillas de hinojo y, finalmente, los higos. Remueve con cuidado para que se deshagan lo menos posible.

Pon la sartén para tortillas con un poco de aceite a fuego moderado e incorpora la mezcla cuando alcance la temperatura apropiada. Cuaja la tortilla removiéndola suavemente con una cuchara de madera por toda la sartén. Dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente. Cuécela por el otro lado y colócala en un plato.

Tortilla-musaca

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 6 personas)

Para la tortilla

- 12-14 huevos
- 1 cucharada de café de canela
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal

Para la musaca

- 300 g de carne de cordero picada (también queda bien con 150 g de carne de ternera y 150 g de carne de cerdo picadas)
- 3-4 berenjenas pequeñas
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 1 chorrito de vino blanco
- Perejil picado
- Menta picada
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

- 750 ml de bechamel (véase receta en «Tortilla de queso, brócoli y salsa bechamel»)
- Queso parmesano rallado

Esta es una receta para pasarlo bien innovando: se trata de montar una musaca dentro de una tortilla.

Utiliza una sartén de 28 centímetros. Si la quieres hacer más pequeña, reduce proporcionalmente las cantidades de los ingredientes.

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES PARA LA MUSACA

Corta las berenjenas a lo largo, sin pelar, en trozos de 1 centímetro de grosor, colócalas en un recipiente con un poco de sal y déjalas unos 40 minutos para que suelten parte del agua y no amarguen. Pasado este tiempo, sécalas con papel de cocina. A continuación, dóralas ligeramente a fuego moderado con poco aceite hasta que queden blandas. Ponlas sobre un papel absorbente y reserva.

Pela las cebollas y los ajos, pícalos bien y fríe la cebolla en una sartén grande con un chorrito de aceite a fuego moderado. A media cocción, añade los ajos, remueve con frecuencia y, cuando estén cocidos, incorpora la carne picada salpimentada, cociéndola unos minutos sin parar de remover y desmenuzándola. Cuando esté lista, añade los tomates picados (previamente escaldados) sin la piel ni las semillas, sofríe unos 3 minutos y agrega el perejil y la menta. Vierte después el vino blanco y deja que la salsa reduzca a fuego suave durante 12-14 minutos. Dado que es una salsa para rellenar una tortilla, es conveniente dejarla un rato en un colador de malla fina para que escurra bien.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA-MUSACA

Bate bien los huevos con la canela, la sal y la pimienta y, en una sartén grande, prepara unos huevos revueltos a fuego suave y sin parar de remover con una cuchara de madera por toda la sartén. Tienen que quedar melosos: ni demasiado líquidos, ni con grumos. Una vez listos, retíralos rápidamente de la sartén para que no continúen cociéndose y ponlos en un plato.

Unta de aceite con papel de cocina la sartén para tortillas tibia y monta la tortilla fuera del fuego. Empieza esparciendo un tercio de los huevos revueltos; a continuación, alísalos con una cuchara y monta la musaca encima. Haz primero una capa con trozos de berenjena colocados muy juntos, dejando medio centímetro sin relleno en todo el perímetro exterior de la tortilla. Seguidamente, añade una capa de bechamel y una capa de carne picada encima.

Repite la operación sin invadir el medio centímetro de los bordes de la tortilla. Coloca los trozos de berenjena, la capa de bechamel y la capa de carne picada y luego presiona y alisa suavemente con una cuchara la parte de encima de la musaca, procurando que quede lo más horizontal posible.

A continuación, dispón a cucharadas el resto de los huevos revueltos por encima. Empieza rellenando la parte lateral, comprime con suavidad y sigue con el resto de la tortilla. Alisa.

Una vez finalizado el montaje de la tortilla-musaca, ponla en la sartén a fuego moderado y, cuando al sacudir suavemente el mango de la sartén la tortilla baile, dale la vuelta con un plato de la medida de la tortilla mojado con agua caliente para que se deslice mejor.

Cuécela por el otro lado y colócala en una bandeja redonda apta para el horno. Cúbrela entera con bechamel y dispón el queso rallado por encima.

Introdúcela en el horno y gratínala unos 5-6 minutos a 180 grados, vigilando para que no se queme. Sírvela caliente y disfruta con esta innovadora tortilla-musaca.

Tortilla de caracoles

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,5 kg de caracoles
- 1 ramito de hierbas aromáticas (hinojo, tomillo, romero, laurel…)
- 1 cebolla grande
- 1-2 tomates maduros
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla (al gusto)
- 1 cucharadita de café de harina
- 1 cucharadita de café de pimentón
- 1 cucharadita de café de azúcar
- Vinagre
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Lava los caracoles ayunados con agua fría y un poco de sal o vinagre. Remueve continuamente hasta que expulsen toda la baba. Esta operación debe repetirse dos veces más.

Ponlos en una cazuela cubiertos con agua fría, con el fuego a la intensidad mínima. Cuando empiecen a salir de los caparazones, sube la intensidad del

fuego para que arranque a hervir. A continuación, cámbiales el agua, añade la sal y las hierbas y cuécelos a fuego lento unos 40 minutos. Escúrrelos, sácalos del caparazón y retira la parte trasera amarga.

Corta la cebolla en trocitos y fríela en aceite de oliva a fuego suave. A media cocción, añade los ajos bien picados. Cuando empiecen a dorarse, incorpora los tomates escaldados y sin piel cortados en trozos pequeños y la guindilla. Fríelo todo y remueve de vez en cuando. Agrega el azúcar, el pimentón y la harina. Finalmente, añade los caracoles y el perejil, sofríelos un momento, rectifica de aceite y vierte la mezcla en los huevos batidos con sal que habrás preparado previamente.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de aceite crudo y, cuando esté caliente, vierte la preparación anterior, remueve y cuece la tortilla de la forma habitual a tu gusto.

Tortilla de quinua y verduras

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 120 g de quinua
- 400 g de calabacín
- 2 manojos de espárragos trigueros
- 250 g de zanahorias
- 1 manojo pequeño de cebollinos picados
- 1 cucharadita de café de cúrcuma en polvo
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Lava la quinua en un colador con un chorro de agua removiéndola bien con la mano para quitarle la amargura. A continuación, hiérvela con agua y sal (dos medidas de agua por una de quinua) a fuego moderado durante 15 minutos tapada. Lávala, escúrrela y reserva.

Corta los extremos de los calabacines, lávalos y córtalos en trocitos, sin pelarlos.

Lava los espárragos y, uno por uno, rómpelos con los dedos empezando por la punta en trozos pequeños hasta que se doblen y ya no se rompan.

Pela las zanahorias, córtalas en dados y fríelas con aceite de oliva en una sartén grande a fuego moderado junto con los calabacines y los espárragos. Cuando las verduras estén cocidas, escúrrelas.

Bate los huevos salpimentados e incorpora la quinua, las verduras, los cebollinos y la cúrcuma y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva. Cuando esté caliente, vierte la preparación anterior, remueve de forma circular y suavemente por toda la sartén y, cuando la tortilla todavía esté melosa, dale la vuelta con un plato mojado. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de calçots (cebolletas) con su salsa

(plana y rellena)

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla

- 11 huevos
- 2 docenas de *calçots* (cebolletas) medianos
- 250 g de salsa para *calçots*
- Aceite de oliva
- Sal

Para la salsa

- 2 ñoras secas sin semillas, puestas en remojo en agua tibia durante 1,5-2 horas
- 2-3 tomates maduros (según el tamaño)
- 3 dientes de ajo (2 para asar y 1 crudo)
- 50 g de avellanas tostadas
- 1 trocito de guindilla
- ½ rebanada de pan tostado
- 1 cucharada de postre de vinagre
- 1 cucharada de café de agar-agar
- 20 ml de aceite de oliva

- Sal

PREPARACIÓN DE LA SALSA

Asa los tomates y 2 dientes de ajo enteros, pélalos y córtalos. Raspa con una cucharita la pulpa de las ñoras. Ponlo todo en un recipiente con el resto de los ingredientes y tritúralo con la batidora eléctrica. Una vez lista la mezcla, rectifica a tu gusto.

Dado que la salsa para *calçots* debe introducirse dentro de una tortilla, es conveniente agregarle poco aceite.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Pela las cebolletas, corta la parte blanca y la parte verde más tierna en trozos muy finos. Lávalas bien, ya que suelen tener tierra, y escúrrelas. Fríelas en una sartén con aceite de oliva a fuego moderado, removiendo de vez en cuando, y cuando estén cocidos, escurre y reserva.

Bate los huevos, sálalos e incorpora las cebolletas.

Pon una sartén grande a fuego suave con un poco de aceite, agrega la mezcla y, sin parar de remover, cuaja unos huevos revueltos al punto. Cuando estén hechos, ponlos en un recipiente (no los dejes en la sartén, pues con el calor residual continuarán cociéndose).

Fuera del fuego, unta la sartén para tortillas tibia con un poco de aceite de oliva y espárcelo bien con papel de cocina. Coloca como base en la sartén un poco menos de la mitad de los huevos revueltos, removiéndolos previamente, y alísalos con una cuchara.

Dispón la salsa para *calçots* por encima con una cuchara, hasta medio centímetro del límite de la tortilla. A continuación, reparte el resto de los huevos revueltos con una cuchara por encima de la salsa, empezando por la parte exterior de la tortilla, presionándolos ligeramente, y después hacia el centro, cubriendo toda la salsa. Alísalos.

Una vez montada la tortilla, pon la sartén a fuego moderado y, cuando la tortilla baile al sacudir suavemente el mango, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente (es importante que el plato sea bien llano y de la medida justa de la tortilla; de este modo evitarás que se desfigure cuando le des la vuelta). Cuécela por el otro lado y ya estará lista para degustarla.

Sírvela por el lado que ha cuajado antes, ya que será el más atractivo. Para poder darle la vuelta de nuevo y que gane consistencia, deja que se enfríe un poco para que no se aplaste o decanta la sartén sobre un plato y deja caer la tortilla suavemente.

Tortilla de tagliatelle con marisco

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 100 g de *tagliatelle*
- 600 g de gambas enteras
- 200 g de calamares o sepia
- 500 g de mejillones con cáscara
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 cucharada sopera de caldo de marisco concentrado
- 1 cucharada de postre de pimentón dulce
- 1 cucharada de postre de harina
- Aceite de oliva
- Pimienta en grano o pimienta negra molida
- Laurel
- Sal

PREPARACIÓN

Cocina las gambas enteras en una sartén grande con un chorrito de aceite y bastante sal. Cuando se enfríen, retírales las cabezas y la cáscara. Si son

pequeñas, córtalas a lo largo; si son grandes, en trocitos. Reserva.

Cocina a la plancha los calamares o la sepia, córtalos en trozos muy pequeños y reserva.

Cuece los mejillones al vapor con unos granos de pimienta negra y laurel. Una vez listos, elimina la parte dura, córtalos en trocitos y reserva.

Hierve la pasta con agua y sal y escúrrela.

Corta la cebolla en juliana y la zanahoria en rodajas. Sofríelas en una sartén con aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, añade los ajos picados y, cuando estén cocidos, ralla los tomates encima y deja cocer un rato más. Incorpora entonces el vino (remuévelo bien para que se evapore), la harina, el pimentón y el caldo de marisco. Finalmente, agrega el marisco reservado y la pasta y remueve.

Bate los huevos, salpimiéntalos (prueba antes el punto de sal de la preparación anterior) y vierte la mezcla en los huevos batidos.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite de oliva a fuego moderado y agrega la mezcla cuando esté un poco caliente. Remueve con suavidad con una cuchara de madera por toda la sartén hasta que la tortilla esté cuajada. Dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro lado.

Tortilla de alcachofas, gambas y jamón

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1 kg de alcachofas
- 500 g de gambas enteras
- 100 g de jamón ibérico con grasa cortado fino
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal
- Sal gorda

PREPARACIÓN

Pela las alcachofas hasta que solo queden los corazones y elimina la pelusa si tienen. Córtalas por la mitad y después en trozos de 1 centímetro de grosor aproximadamente. Fríelas con aceite de oliva a fuego moderado, dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que estén listas. Escúrrelas y reserva.

Pon un chorrito de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y, cuando esté caliente, esparce con cuidado las gambas enteras y bien saladas con sal gorda. Cuécelas 2 o 3 minutos por un lado y 2 minutos por el otro y sácalas de la sartén. En cuanto ya no quemen (no esperes mucho si no quieres que absorban demasiada sal), retírales las cabezas (resérvalas) y las cáscaras. Si

las gambas son grandes, córtalas en trocitos; si son pequeñas, córtalas en dos mitades a lo largo. Reserva.

Introduce las cabezas de las gambas en un colador chino y cháfalas vigorosamente con una mano de mortero hasta que salga jugo.

Pon un poco de aceite en la sartén para tortillas a fuego moderado. Cuando esté caliente, agrega el jamón serrano cortado en cuadraditos de 1 o 2 centímetros, dóralo un momento y luego añade las alcachofas y las gambas. Saltéalo todo junto para que se caliente.

Bate los huevos, salpimiéntalos (ten cuidado con la sal), incorpora el salteado y el jugo de la cabeza de las gambas que hayas podido aprovechar y remueve.

Coloca de nuevo la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la mezcla y remueve circularmente y con suavidad por toda la sartén hasta que la tortilla esté cocida por un lado. Dale la vuelta con un plato y acaba de cocerla a tu gusto. Como sucede con la mayoría de las tortillas, es recomendable darle la vuelta cuando todavía esté poco hecha, ya que así quedará más melosa.

Tortilla griega

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 900 g de berenjenas de piel negra
- 2 cebollas
- 100 g de olivas negras griegas (si no las encuentras, pueden sustituirse por olivas negras de Aragón)
- 120 g de queso feta cortado en dados pequeños
- 1 diente de ajo
- Unas ramitas de romero
- Unas ramitas de albahaca
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Pela la cebolla, córtala en juliana y fríela en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado. A los 4 o 5 minutos, rectifica de aceite, incorpora las berenjenas sin pelar, cortadas en dados, y el ajo bien picado. Hacia el final de la cocción, agrega las ramitas de romero. Remueve de vez en cuando y escurre cuando esté listo.

Salpimienta los huevos, bátelos, añade la preparación anterior (retira antes las ramitas de romero), el queso feta, las olivas (sin hueso) cortadas en trocitos y las hojas de albahaca picadas y mézclalo todo.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla, remueve suavemente por toda la sartén y dale la vuelta con un plato cuando todavía esté un poco cruda. Vuelve a ponerla en la sartén y termina de cocerla a tu gusto.

Tortilla napolitana

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para la tortilla

- 4 huevos
- 150 g de espaguetis
- 200-250 g de salsa de tomate
- 120 g de queso parmesano
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Para la salsa de tomate

- 250 g de tomate natural triturado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de hierbas aromáticas al gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cucharadita de café de azúcar
- 1 cucharadita de café de sal
- Aceite de oliva
- Laurel
- 1 cucharadita de café de harina

PREPARACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE

Pica bien la cebolla y fríela con un chorrito de aceite a fuego moderado, removiendo a menudo. A media cocción, añade el ajo picado. Al final de la cocción, agrega el tomate triturado, la sal, el azúcar, la nuez moscada, el laurel, la harina y las hierbas aromáticas. Suaviza el fuego, cuece durante unos 8-10 minutos, removiendo con frecuencia, y procura que quede un poco espesa. Ponla en un colador de malla fina.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Hierve los espaguetis con abundante agua con sal hasta que estén al dente. Pásalos por agua fría y escúrrelos.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade la salsa de tomate, los espaguetis y el queso rallado y remueve bien.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite bien esparcido a fuego moderado y, cuando alcance la temperatura adecuada, agrega la mezcla sin removerla. Dora bien la tortilla por un lado, cambiando si es necesario la posición de la sartén, para que el fuego alcance toda la base, y luego dale la vuelta y dórala por el otro, pues así, bien doradas, es como se cocinan tradicionalmente.

Tortilla-sushi
(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 8 huevos
- 40 g de hojas de alga nori
- 110 g de arroz de grano corto
- 140 ml de agua
- 100 g de setas shiitake frescas
- 60-80 g de atún fresco (en 1 pieza)
- 2 huevos batidos (para hacer el rollo de huevo del relleno)
- ½ aguacate
- 2 cucharadas soperas de vinagre de arroz
- 100 ml de salsa de soja
- 1 cucharada de postre de wasabi
- 1 cucharada de postre de jengibre confitado
- Aceite de girasol
- Azúcar
- Sal

PREPARACIÓN DEL RELLENO DE LA TORTILLA

Lava el arroz tantas veces como sea necesario, hasta que el agua salga transparente, para eliminar la máxima cantidad posible de almidón. Déjalo escurrir 30 minutos.

Pon el arroz y el agua en un cazo a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir, y entonces baja la intensidad del fuego y cuécelo tapado durante 10 minutos. Cuando el arroz esté cocido, apaga el fuego y déjalo reposar tapado 10 minutos más. A continuación, colócalo en un bol.

Mezcla en otro bol las 2 cucharadas soperas de vinagre de arroz, 1 cucharada sopera de azúcar y una pizca de sal y añádelas al arroz. Remueve suavemente para no romperlo y reserva.

Corta los pies de las setas shiitake, límpialas, córtalas en láminas de 1 centímetro y ponlas a hervir en un cazo con un poco de agua, 25 mililitros de salsa de soja y 1 cucharada de postre de azúcar. Cuando arranque a hervir, baja la intensidad del fuego, cuece las setas durante 5 minutos, cuélalas y resérvalas para el relleno.

Calienta un poco de aceite en una sartén mediana a fuego moderado, vierte los 2 huevos batidos y, cuando estén a medio cuajar, enrolla la tortilla sobre sí misma elaborando un rollo estrecho. Córtalo a lo largo por la mitad y reserva.

Corta el atún a lo largo en trozos de 1,5 centímetros de ancho y reserva.

Corta a lo largo el aguacate en trozos de 1,5-2 centímetros de ancho y reserva.

MONTAJE DE LA TORTILLA

Pon 3 huevos con una pizca de sal en el vaso de la batidora eléctrica, rompe en trozos pequeños las hojas de alga nori y añádelas también, batiendo hasta que quede una pasta.

Bate a mano los 5 huevos restantes en un bol, añade la pasta de huevos y algas, remueve y rectifica de sal.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite bien esparcido con papel de cocina a fuego moderado. Cuando se caliente un poco, vierte los huevos batidos con las algas, remueve suavemente por toda la sartén y cuece ligeramente la tortilla por un lado. Aparta la sartén del fuego y monta el sushi encima.

Empieza disponiendo el arroz hervido con una cuchara hasta 1 centímetro del límite de la tortilla, compáctalo con cuidado con una cuchara y coloca encima el resto de los ingredientes, de forma perpendicular al mango de la sartén, procurando combinar los colores. Reduce progresivamente la cantidad de ingredientes en lo que serán las puntas de la tortilla, de modo que sea más fácil darle una forma ovalada.

Una vez montado el interior de la tortilla, vuelve a poner la sartén a fuego moderado hasta que la tortilla resbale. Para darle la vuelta, guíate por las instrucciones del apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Deja que se enfríe, córtala en rodajas de 1,5-2 centímetros y sírvelas acompañadas de salsa de soja, wasabi y jengibre confitado.

Tortilla mexicana

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 2 cebollas picadas
- 1 diente de ajo picado
- 1-2 chiles jalapeños (según la medida) cortados en trocitos (es mejor que sean frescos, pero si no los encuentras pueden ser en conserva)
- 3-4 tomates maduros, sin la piel ni las semillas, cortados en trozos pequeños
- 200 g de frijoles negros en conserva, con un poco de jugo
- Cilantro picado
- 120 g de queso viejo mexicano rallado (al gusto)
- Sal

PREPARACIÓN

Pon una sartén grande con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando esté caliente, añade la cebolla y, a media cocción, el ajo picado y el chile, si es fresco. Remueve frecuentemente y, cuando la mezcla esté lista, agrega el tomate troceado. Continúa removiendo a menudo unos 6-8 minutos, incorpora los chiles en trocitos si son en conserva y los frijoles, cuécelos 2 minutos más, rectifica de aceite y, finalmente, agrega el queso y el cilantro.

Sala los huevos, bátelos, vierte la preparación anterior y remueve.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite, caliéntalo un poco e incorpora la mezcla. Remueve suavemente con una

cuchara de madera hasta que la tortilla esté cocida por un lado, y entonces dale la vuelta y cuécela por el otro lado. Ponla en un plato y disfruta de este sabor de México hecho tortilla de huevo.

Tortilla hindú (narial jhinga)

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 400 g de gambas peladas (si son pequeñas, ponlas enteras; si son grandes, córtalas por la mitad a lo largo)
- 1 cebolla grande picada
- 1 tomate grande picado sin la piel ni las semillas
- 1 cucharada de postre de semillas de mostaza
- 20-25 hojas de curri (frescas o secas)
- 1 cucharada sopera de cúrcuma en polvo
- 1 cucharada sopera de *garam masala* en polvo
- 1 cucharada de postre de chile en polvo
- 1 cucharada de postre de agar-agar
- 250 ml de leche de coco
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Calienta un poco el aceite en una sartén grande a fuego moderado, añade las semillas de mostaza y deja que crepiten. Agrega la cebolla y las hojas de curri y remueve con frecuencia hasta que la cebolla esté cocida. Incorpora el tomate, la cúrcuma, el *garam masala*, el chile y el agar-agar. Mezcla bien y cocina hasta que la mezcla se separe del aceite.

Añade las gambas, rectifica de sal y cuece durante 2 minutos más. Agrega la leche de coco, sube la intensidad del fuego hasta que hierva y entonces vuelve a ponerlo a la potencia anterior y cocínalo todo 5 minutos más hasta que se cuezan las gambas. Finalmente, añade el zumo de limón.

Bate los huevos, sálalos ligeramente, añade la mezcla, remueve y rectifica de sal.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado. Cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la preparación anterior, remueve con suavidad por toda la sartén y, cuando la tortilla adquiera la consistencia deseada, dale la vuelta. Cuécela por el otro lado, colócala en un plato y ¡lista para degustar!

Tortilla paisana

(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 6 huevos
- 1 cebolla
- 1 patata
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate espesa
- 50 g de guisantes hervidos
- 50 g de pimiento rojo asado cortado en trocitos
- 50 g de jamón serrano, con grasa, cortado en trocitos
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Pela la cebolla y la patata, corta la cebolla a trocitos pequeños y la patata en dados pequeños. Fríelas con aceite de oliva a fuego moderado y escúrrelas cuando estén listas.

Saltea un poco el jamón en una sartén con un chorrito de aceite, añade la cebolla y la patata escurridas, los guisantes, el pimiento en trocitos y la salsa de tomate. Remueve la mezcla para que se caliente y, si tiene demasiado aceite, escúrrela en un colador de malla fina.

Pon una sartén para tortillas de 28 centímetros a fuego suave con un poco de aceite bien esparcido con papel de cocina. Bate los huevos, salpimiéntalos y viértelos en la sartén. Remueve con suavidad y uniformemente. Cuando estén cuajados, añade el relleno en la parte central de la tortilla de forma transversal al mango, cargándola menos en las puntas.

Enróllala como se indica en el apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Tortilla vietnamita

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 100 g de pollo
- 100 g de lomo de cerdo
- 150 g de colas de gamba
- 150 g de setas shiitake frescas
- 50 g de fideos chinos de soja
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 g de *nuoc mam* (salsa de pescado fermentado que puede comprarse preparada)
- 40 ml de leche
- 30 ml de zumo de limón
- 30 g de miel
- Cilantro picado
- 1 guindilla tierna (al gusto)
- Aceite de girasol

PREPARACIÓN

Lava las setas shiitake, córtalas en trozos muy finos y reserva.

Corta el pollo y el lomo en trozos finos y reserva.

Hierve durante poco tiempo los fideos chinos, según las indicaciones del fabricante. Escúrrelos y reserva.

Pela la cebolla y los ajos, pícalos y cuécelos a fuego suave en una sartén grande con un chorrito de aceite de girasol y la guindilla, removiendo frecuentemente. A media cocción, sube un poco la intensidad del fuego y añade los trocitos de pollo, los de cerdo y las setas shiitake y sofríelos. Finalmente, agrega las colas de gamba y saltea 2 o 3 minutos más.

Vuelve a poner la sartén a fuego suave, rectifica de aceite y añade la salsa *nuoc mam*, la leche, la pimienta, la miel, el limón y el cilantro. Remueve y cuece durante unos 4 minutos más.

Bate los huevos sin sal, incorpora la mezcla (sin la guindilla), añade los fideos remueve y comprueba el punto de sal. Si conviene, añade un poco más de salsa.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de girasol y, cuando esté caliente, añade la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén hasta que la tortilla tenga la consistencia deseada. Dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro lado.

Tortilla de macarrones rellenos de paté de marisco

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 150 g de macarrones gruesos (*penne rigate* n.º 73)
- Paté de marisco
- 2 puerros pequeños
- 500 g de bechamel
- 200 g de queso emmental rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Para el paté de marisco

- 6-7 langostinos
- 3 cucharadas soperas de salsa de tomate
- ½ huevo duro
- 50 ml de nata líquida
- 2 barritas de surimi troceado
- 20 g de trufa
- Pimienta negra

- Sal

PREPARACIÓN DEL PATÉ DE MARISCO

Pon 1 litro de agua al fuego en un cazo y, cuando empiece a hervir, añade los langostinos. Cuando floten, déjalos hervir 1 minuto, retíralos y ponlos en un recipiente con 1 litro de agua con cubitos de hielo y 1 cucharada sopera de sal.

Déjalos 15 minutos, retírales las cabezas y las cáscaras y ponlos en un vaso mezclador. Añade la salsa de tomate, el medio huevo duro, la nata líquida, el surimi troceado, la trufa troceada, la sal y la pimienta. Bátelo con la batidora eléctrica procurando que quede una pasta a punto de pomada y reserva. Cuando vayas a utilizarla, es mejor que esté a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Hierve los *penne rigate* con agua y sal, siguiendo las instrucciones del envoltorio, hasta que estén al dente. Luego pásalos por agua fría y escúrrelos. Rellénalos bien de paté con una jeringa grande y reserva.

Pela los puerros, corta la parte blanca y la parte verde más tierna a lo largo y después en trozos finos, lávalos para eliminar los restos de tierra y fríelos en aceite a fuego suave, removiendo con frecuencia. Cuando estén listos, escúrrelos y reserva.

Prepara la bechamel (véase receta en «Tortilla de queso, brócoli y salsa bechamel») y utilízala cuando ya no esté caliente.

Bate los huevos, salpimiéntalos, añade los macarrones rellenos, 100 gramos de bechamel, 50 gramos de queso y los puerros. Remueve con cuidado para que los macarrones no pierdan relleno.

Pon la sartén a fuego moderado con un poco de aceite y, cuando esté un poco caliente, incorpora la mezcla. Remueve con suavidad y cuece la tortilla por un lado. Dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente para que resbale mejor y cuécela por el otro.

Cuando esté lista, colócala en un plato que pueda introducirse en el horno, esparce la bechamel por encima y por los laterales con una paleta y, finalmente, dispón el queso rallado esparcido por encima. Ponla en el horno y gratínala. Sírvela caliente.

Tortilla de las cuatro estaciones

(plana y compuesta)

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla de primavera

- 3 huevos
- 150 g de espárragos trigueros, fritos y escurridos
- Aceite de oliva
- Sal

  (Prepara unos huevos revueltos con estos ingredientes y reserva.)

Para la tortilla de verano

- 3 huevos
- 150 g de berenjena negra sin pelar, frita y escurrida
- Aceite de oliva
- Sal

  (Elabora unos huevos revueltos con estos ingredientes y reserva.)

Para la tortilla de otoño

- 3 huevos
- 150 g de mezcla de setas salteadas y escurridas
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva

- Sal

  (Prepara unos huevos revueltos con estos ingredientes y reserva. Si no es temporada de setas, puedes usarlas deshidratadas o en conserva.)

Para la tortilla de invierno

- 3 huevos
- 150 g de *calçots* (cebolletas) troceados, fritos y escurridos
- Aceite de oliva
- Sal

  (Elabora unos huevos revueltos con estos ingredientes y reserva. Si no tienes cebolletas, puedes usar otras verduras de invierno.)

Esta es una tortilla divertida formada por cuatro partes elaboradas con productos típicos de cada estación, o que apetecen más en esa época determinada.

Para prepararla, guíate por las instrucciones del apartado «Tortillas planas y redondas», en el que se explica como hacer tortillas compuestas por diversas partes. Las cantidades de los ingredientes están calculadas para cocinarla en una sartén de unos 28 centímetros de diámetro.

PREPARACIÓN

Unta la sartén para tortillas con un poco de aceite bien esparcido con papel de cocina antes de colocar el separador.

A continuación, con la sartén tibia y apartada del fuego, dispón en cada compartimento una preparación de huevos revueltos (remuévelos previamente y retira el jugo si sueltan demasiado), combinando colores y texturas.

Comprímelos ligeramente con una cuchara u otro utensilio que te permita llegar hasta los ángulos.

Retira entonces el separador con cuidado y con dos cucharas (o dos dedos), presiona suavemente a cada lado de las junturas para que se adhieran entre sí.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando la tortilla se desprenda al sacudir levemente el mango, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente y cuécela por el otro lado.

Sírvela del lado contrario al habitual (el que has cocido primero), ya que será el más atractivo visualmente y tendrá las líneas de unión de cada compuesto más delimitadas. Espera que se temple para darle la vuelta de nuevo, para que no se aplaste al hacerlo.

Si tienes paciencia y sigues todos los pasos indicados, conseguirás una tortilla sabrosa y espectacular.

Tortilla de xató

(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para la tortilla

- 7 huevos
- 50 g de escarola cortada pequeña
- 70 g de bacalao remojado y desmigado
- 3-4 filetes de anchoa
- 50 g de atún en aceite escurrido y desmenuzado
- 12-14 olivas arbequinas sin hueso cortadas en trocitos
- 5-6 cucharadas soperas de salsa de *xató*
- Aceite de oliva
- Sal

  (Es importante que todos los ingredientes estén bien escurridos.)

Para la salsa de *xató*

- 2 ñoras secas sin semillas (previamente remojadas en agua tibia 1 hora y media o 2 horas)
- 1-2 dientes de ajo asados y pelados
- 1-2 tomates maduros asados y pelados
- 1 cucharada de postre de vinagre
- 1 cucharada de postre de pimentón
- 8-10 almendras tostadas

- ½ guindilla pequeña picada
- Aceite de oliva
- Sal

El *xató* es un plato de Cuaresma típico de las comarcas del Garraf y el Penedés, en la provincia de Barcelona. Hay quien acompaña el *xató* con tortilla; nosotros lo haremos al revés y pondremos *xató* en el interior de una tortilla.

PREPARACIÓN DE LA SALSA DE *XATÓ*

Pon las almendras en un mortero y pícalas bien. Añade el tomate, el ajo y la guindilla y continúa picando. Agrega la sal, el vinagre y el pimentón y remueve bien. Raspa con una cucharita la pulpa de las ñoras y viértela en la salsa. A continuación, incorpora poco a poco el aceite (poca cantidad, dado que es un relleno de tortilla) y remueve.

Si quieres ahorrarte el trabajo para tan poca cantidad de salsa, puedes comprar un bote pequeño de salsa preparada. Cuando la utilices, procura coger poco aceite.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Bate bien los huevos con poca sal y viértelos en una sartén para tortillas, de unos 28 centímetros, a fuego suave con un poco de aceite. Remueve suavemente.

Cuando la tortilla cuaje, añade los ingredientes fuera del fuego y sin darle la vuelta. En primer lugar, en el centro de la tortilla y de forma transversal al mango de la sartén, esparce la mitad de la escarola, la mitad de las olivas y la mitad de la salsa. A continuación, dispón el resto de los ingredientes,

intercalándolos. Vuelve a poner la sartén en el fuego hasta que resbale. Para darle la vuelta, sigue las instrucciones del apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Tortillas de setas

Aunque a continuación te propongo recetas de tortillas a base de algunas setas concretas, siguiendo aproximadamente las mismas instrucciones puedes elaborar tortillas con buena parte de las variedades de setas comestibles.

No es recomendable lavar las setas porque se aguan y pierden sabor, pero para preparar las tortillas sí es imprescindible hacerlo con las que tienen restos de tierra; eso sí, siempre brevemente, escurriéndolas bien y secándolas si es necesario.

Una vez limpias y cortadas (si es necesario), es mejor cocinarlas en una sartén grande y honda con un chorrito de aceite, a fuego medio-alto, durante poco tiempo (de 3 a 5 minutos, según el tipo de seta) y salteándolas con frecuencia.

Si quieres preparar tortillas de setas fuera de temporada, puedes usar setas deshidratadas, en conserva o congeladas.

Tortilla de níscalos

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de níscalos
- 2 dientes de ajo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Corta la parte terrosa de los pies de los níscalos, lávalos, escúrrelos bien y córtalos en trocitos. Pica los ajos y fríelos a fuego moderado en una sartén grande con aceite de oliva. Cuando se doren, incorpora los níscalos, sube la intensidad del fuego y saltéalos unos minutos. Una vez listos, escúrrelos y reserva.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite crudo.

Bate los huevos, sálalos, añade las setas y el perejil, remueve y vierte la mezcla en la sartén para tortillas. Remueve un poco más y dale la vuelta a la tortilla cuando aún esté jugosa. Cuécela por el otro lado y ¡a disfrutarla!

Tortilla de negrillas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,5 kg de negrillas
- 2 dientes de ajo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Limpia y lava brevemente las negrillas y escúrrelas bien. Córtalas por la mitad si son grandes; si no, déjalas enteras.

Pica los ajos y sofríelos en una sartén grande con aceite de oliva. Agrega las setas, sube la intensidad del fuego y saltéalas unos minutos sin dejar de remover. Cuando estén hechas, escúrrelas bien.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo.

Bate los huevos y sálalos, añade las setas y el perejil, remueve y vierte la mezcla en la sartén para tortillas. Continúa removiendo hasta que la tortilla se cueza por un lado; entonces, dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de boletus

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,5 kg de boletus
- 1 diente de ajo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Corta la parte terrosa de los pies de los boletus, lávalos brevemente si es imprescindible, escúrrelos bien y córtalos en láminas.

Pica el ajo y fríelo en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado. Añade los boletus, sube la intensidad del fuego y saltéalos, sacudiendo la sartén. No los cuezas demasiado. Escúrrelos, sálalos ligeramente y reserva.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite crudo a fuego moderado.

Bate los huevos, sálalos sutilmente, agrega las setas y el perejil y remueve. Vierte la mezcla en la sartén para tortillas, remueve por toda la superficie y cuaja la tortilla por un lado. Cuécela por el otro y ya podrás disfrutar de esta sabrosa seta en tortilla.

Tortilla de senderuelas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,2 kg de senderuelas
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Limpia y lava brevemente las senderuelas y escúrrelas bien.

Pon los ajos picados en una sartén grande con un chorrito de aceite a fuego moderado y sofríelos. Agrega a continuación las setas, sube la intensidad del fuego y saltéalas unos minutos. Una vez listas, escúrrelas y reserva.

Pon la sartén para tortillas con un hilo de aceite de oliva crudo a fuego moderado.

Bate los huevos, sálalos, incorpora las setas y el perejil, remueve e incorpora la mezcla en la sartén para tortillas. Continúa removiendo suavemente hasta que la tortilla esté cuajada por un lado. Dale la vuelta y cuécela por el otro.

Tortilla de rebozuelos y trompetas de la muerte

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,4 kg de rebozuelos
- 100 g de trompetas de la muerte
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Corta el pie terroso de las setas, lávalas si es necesario y escúrrelas bien. Corta los rebozuelos en trozos pequeños y las trompetas a lo largo, en trozos más grandes.

Pica los ajos y sofríelos en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado. Agrega las setas, sube la intensidad del fuego y saltéalas unos minutos. Una vez listas, escúrrelas.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite de oliva crudo.

Bate los huevos, sálalos, incorpora las setas y el perejil, remueve y vierte la mezcla en la sartén para tortillas. Remueve suavemente y cuaja la tortilla de la forma habitual.

Tortilla de colmenillas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 80-100 g de colmenillas deshidratadas
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Hidrata las colmenillas en agua templada durante 1,5-2 horas y escúrrelas bien. Desecha el agua. Si son pequeñas, déjalas enteras; si son más grandes, córtalas en rodajas.

Sofríe el ajo picado en una sartén grande y añade las setas. Saltéalas a fuego medio-alto durante 3 o 4 minutos. Cuando estén listas, escúrrelas, reservando el aceite necesario para cuajar la tortilla.

Bate los huevos, sálalos y agrega las colmenillas.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con el aceite reservado y, cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la preparación anterior. Remueve hasta que la tortilla esté hecha por un lado, dale la vuelta cuando todavía esté bastante cruda (para que no quede seca) y cuécela por el otro lado.

Tortilla de mezcla de setas

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8 huevos
- 1,4 kg de mezcla de setas al gusto (si vas a utilizar trompetas de la muerte, que sean pocas, para que la tortilla no quede demasiado oscura. Si utilizas colmenillas, que sean deshidratadas y vueltas a hidratar. No utilices colmenillas frescas, ya que si no se saben tratar adecuadamente son tóxicas)
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Limpia las setas, lávalas brevemente y escúrrelas bien. Corta las grandes en trozos pequeños o en láminas y deja enteras las pequeñas.

Pica los ajos, sofríelos en una sartén grande con un chorrito de aceite a fuego moderado, sube la intensidad del fuego y añade las setas. Saltéalas unos minutos. Cuando estén listas, escúrrelas y reserva.

Bate los huevos, sálalos, agrega las setas y el perejil y remueve. Vierte la mezcla en la sartén para tortillas previamente puesta a fuego moderado con un poco de aceite de oliva crudo. Continúa removiendo hasta que la tortilla se cueza por un lado. Dale la vuelta con un plato y cuécela por el otro.

Surtido de tortillas de setas

(plana y compuesta)

INGREDIENTES
(para 6 personas)

- 12 huevos
- 350 g de boletus
- 350 g de rebozuelos
- 350 g de negrillas
- 350 g de mocosas negros
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Para elaborar esta tortilla utiliza un separador en forma de cruz, que colocarás en la sartén para tortillas. La puedes preparar con cuatro compuestos de huevos y setas (huevos revueltos), combinando sabores y texturas, y para darle vistosidad, puedes intercalar los colores oscuros y los claros a tu gusto.

PREPARACIÓN

Limpia por separado las distintas setas, lávalas, escúrrelas y córtalas en trocitos.

Saltéalas por separado en una sartén a fuego moderado con un poco de aceite de oliva, medio diente de ajo picado y el perejil. Una vez listas, escúrrelas.

Bate 3 huevos, sálalos, añade uno de los tipos de setas y prepara unos huevos revueltos a fuego suave hasta que queden al punto (ni muy cocidos, ni crudos). Haz lo mismo con los otros tres tipos de setas y resérvalas tapadas por separado.

Fuera del fuego, unta de aceite (poco, pero bien esparcido con papel de cocina) una sartén para tortillas tibia de unos 28 centímetros y dispón cada compuesto en un compartimento distinto, combinando los colores. Antes de ponerlos en la sartén, remueve cada preparado y retira el jugo si hay demasiado. Procura que cada compartimento tenga el mismo grosor.

A continuación, presiona los compuestos suavemente con una cucharita para que queden lisos y bien distribuidos, sobre todo en las junturas y en los ángulos. Después retira poco a poco el separador y presiona con dos cucharitas o con dos dedos a cada lado de las junturas para que se adhieran entre sí.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado y, cuando la tortilla baile al sacudir ligeramente el mango, dale la vuelta y cuécela por el otro lado.

Sírvela del lado contrario al habitual, ya que será visualmente más atractivo y tendrá las líneas de unión más delimitadas. Para hacerlo, deja que la tortilla se enfríe un poco para que gane consistencia y no se aplaste y dale la vuelta de nuevo con un plato.

Tortilla de trufa

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 8-10 huevos
- 50-70 g de trufa negra (al gusto)
- 20 g de mantequilla (también puede usarse aceite)
- Pimienta negra
- Sal

Para potenciar el sabor de la tortilla, pon las trufas y los huevos en la nevera, en un recipiente hermético de vidrio, durante un par de días. Utiliza las trufas y los huevos cuando ya no estén fríos.

PREPARACIÓN

Limpia bien las trufas (lo ideal es hacerlo con un pequeño cepillo bajo un chorrito de agua) y sécalas bien con un trapo o con papel de cocina. Rállalas con la parte ancha del rallador sobre un plato.

Bate los huevos, salpimiéntalos (ten cuidado con la sal) y agrega las trufas.

Pon una sartén para tortillas de 24 centímetros con mantequilla (o aceite) a fuego moderado y, cuando se deshaga, incorpora la mezcla. Remueve suavemente y de manera uniforme. Dale la vuelta cuando todavía esté bien jugosa por dentro y al cocerla por el otro lado te quedará una tortilla melosa, que es el punto ideal para disfrutarla.

Es mejor comerla caliente.

Tortillas guisadas

Tortilla de patatas y cebolla en escabeche

INGREDIENTES
(para 5-6 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 1 kg de patatas
- 300 g de cebollas
- Aceite de oliva
- Sal

Para el escabeche

- 1 cabeza de ajos deshecha, sin pelar
- 300 g de tomate natural triturado
- 1 cucharada de postre de harina
- 1 manojo de hierbas aromáticas con laurel
- 3 clavos
- 50 cl de vinagre de vino
- 300 cl de caldo vegetal
- 100 cl de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- 1 pizca de azúcar

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Prepara una tortilla de patatas y cebolla tal como se indica en la receta «Tortilla de patatas y cebolla a mi manera», pero cociéndola un poco más, y reserva.

PREPARACIÓN DEL ESCABECHE

Fríe los ajos sin pelar en una cazuela de barro con aceite de oliva a fuego moderado, removiendo con frecuencia para que no se quemen.

Añade el tomate, la harina, las hierbas aromáticas, los clavos, la sal, la pimienta y el azúcar y deja que cueza unos 7 u 8 minutos a fuego suave. Agrega a continuación el vinagre y el caldo caliente y deja cocer 5 minutos más. Incorpora finalmente la tortilla (mejor cortada) y déjala cocer unos 5 minutos más. Muévela de vez en cuando para que no se pegue, déjala macerar un poco y ya estará lista para ser degustada.

Puede consumirse a temperatura ambiente, pero no es recomendable recalentarla.

Tortilla de patatas guisada

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 800 g de patatas
- 2-3 cebollas
- Aceite de oliva
- Sal

Para la salsa

- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de harina
- 1 cucharada de postre de pimentón
- 1 chorrito de vino blanco
- 4 dl de caldo
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- 1 rebanada de pan tostado
- 12 almendras tostadas
- Perejil
- Sal

PREPARACIÓN

Prepara una tortilla de patatas y cebolla de la forma habitual y resérvala.

Pica los ajos y ponlos en una cazuela de barro con un poco de aceite, a fuego suave. Cuando estén listos, agrega la harina y remueve hasta que se dore un poco.

Añade el pimentón, el laurel y el vino blanco y déjalo cocer unos 3 minutos para que se evapore el alcohol. A continuación, agrega el caldo caliente, sal (si es necesario) y déjalo cocer a fuego lento unos 10 minutos.

Mientras, prepara en el mortero un picadillo con las almendras, el pan y el perejil y añádelo a la cazuela.

Pasados los 10 minutos, incorpora la tortilla cortada en trozos. Déjala cocer unos 10 minutos más a fuego lento moviéndola a menudo para que no se pegue y ya estará lista para disfrutarla. Sírvela caliente.

Tortilla de espinacas con alubias blancas guisada

INGREDIENTES
(para 4 personas)

- 6 huevos
- 1 kg de espinacas
- 250 g de alubias blancas
- ½ l del jugo de hervir las alubias
- 150 g de bacalao desmigado
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de harina
- 4 ramitas de perejil tierno
- 1 cucharadita de café de pimentón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Esta es una receta típica de Ulldemolins, un bonito pueblo en la comarca del Priorato (Tarragona), donde el segundo domingo del mes de marzo se celebra un popular concurso de tortillas guisadas elaboradas con los productos propios de la tierra. Además, muchas de ellas se adornan con sofisticadas figuras artesanales hechas con alimentos.

PREPARACIÓN

Coge las espinacas y amásalas, estrujándolas con las manos hasta que suelten jugo. Fríelas en una sartén, añade las alubias hervidas y prepara una tortilla de la forma habitual.

Fríe el bacalao, escúrrelo y reserva. Pon el aceite que has utilizado para freírlo en una cazuela de barro, donde sofreirás los ajos picados. Cuando tomen algo de color, añade 1 cucharada de harina, deja que se dore y agrega también el perejil, el pimentón y la sal. Dale dos vueltas, vierte el jugo de hervir las habichuelas y deja que arranque el hervor.

Corta la tortilla en trozos e incorpórala a la cazuela con el bacalao. Con el fuego a intensidad baja, déjala en la cazuela un rato, para que la tortilla se caliente y se impregne del jugo.

Tortilla jugosa de callos con garbanzos

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

- 8 huevos
- 800 g de callos con garbanzos (opcional) bien jugosos
- Guindilla (al gusto)
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN

Para elaborar esta tortilla, lo ideal es aprovechar los callos sobrantes (con garbanzos o sin ellos) que hayas preparado, con más o menos guindilla (al gusto de cada uno).

Corta los callos (mejor fríos) y el chorizo y la morcilla (si la llevan) en trozos pequeños. Retira la guindilla, el laurel, las ternillas y todo lo que pueda molestar en una tortilla.

Caliéntalos y cuélalos, dejando la cuarta parte del jugo con los callos. Reserva el resto del jugo en un cazo.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite.

Bate los huevos, sálalos (con poca sal), añade los callos, remueve bien y pon la mezcla en la sartén. Continúa removiendo suavemente hasta que la tortilla se cuaje por un lado. Dale la vuelta y cuécela por el otro lado.

Colócala en un plato de contorno alto y, a continuación, vierte el resto del jugo caliente por encima.

También puedes cortar la tortilla en trozos, disponerla en distintos platos y verter el jugo en cada uno de ellos.

Tortilla de jueves lardero guisada

INGREDIENTES
(para 5-6 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 200 g de butifarra de huevo
- 150 g de panceta
- 250 g de alubias blancas cocidas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

Para la salsa

- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 1 cucharada sopera de harina
- 1 cucharada de postre de pimentón
- 1 vaso de vino blanco
- 6 dl de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

Para el picadillo

- 12 almendras tostadas
- 12 avellanas tostadas
- 1 diente de ajo
- Miga de pan
- Perejil

PREPARACIÓN

Pon una sartén grande a fuego moderado con un chorrito de aceite. Cuando esté caliente, pon la panceta (sin corteza ni ternillas) cortada en trozos pequeños, dórala y añade las alubias. Sofríe y agrega finalmente la butifarra de huevo cortada en rodajas y acaba de cocerlo todo.

Bate los huevos, salpimiéntalos, incorpora la mezcla anterior y prepara una tortilla en la sartén para tortillas de la manera habitual. Reserva.

Sofríe la cebolla, cortada bien pequeña, en una cazuela de barro con un chorrito de aceite a fuego moderado. A media cocción, añade los ajos picados. Cuando estén listos, incorpora los tomates rallados y la harina y saltéalo todo un poco más, removiendo. Agrega el pimentón, la pimienta negra, la sal y el vino blanco y deja que reduzca. Vierte entonces el caldo caliente y déjalo cocer unos 12 minutos.

Mientras, prepara en el mortero un picadillo con las almendras, las avellanas, 1 diente de ajo y miga de pan mojada en el caldo y añádelo a la cazuela.

Dispón también la tortilla en la cazuela y déjala cocer unos 12 minutos más a fuego bien bajo, moviéndola de vez en cuando para que no se pegue.

Tortilla guisada de boletus con salsa trufada

INGREDIENTES
(para 6 personas)

- 8-10 huevos
- 1,5 kg de boletus
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 40-50 g de trufa
- 150 ml de nata líquida
- 400 ml de caldo de carne
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Pica 2 dientes de ajo, sofríelos y añade los boletus laminados. Cuécelos unos minutos, escúrrelos y, con el 80 % de los boletus y un poco de perejil, prepara una tortilla de la forma habitual (consulta el apartado «Tortillas de setas») y reserva.

PARA LA SALSA

Fríe la cebolla y los 2 ajos restantes bien picados en una cazuela de barro con un chorrito de aceite a fuego moderado. Una vez listos, baja la intensidad del fuego y añade el resto de los boletus cortados muy pequeños. Ralla la trufa por encima, salpimienta, agrega el perejil bien picado, la nata líquida y el caldo caliente, poco a poco, removiendo continuamente. Deja que se cueza unos 5 minutos, removiendo con frecuencia.

Si lo deseas, puedes cortar la tortilla según el número de comensales y ponerla en la cazuela. Mantén el fuego suave, muévela con frecuencia para que no se pegue y vierte jugo por encima con una cuchara. A los 5-7 minutos ya estará lista.

Tortilla de verduras guisada

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

- 8 huevos
- 1 alcachofa
- ½ calabacín
- ½ zanahoria
- 50 g de guisantes
- 1 puerro pequeño
- 1 cebolla tierna pequeña
- 50 g de acelgas
- 50 g de judías verdes
- 6-8 espárragos
- 50 g de soja germinada
- 50 g de brócoli
  (Escoge las verduras según tus preferencias y la disponibilidad de temporada.)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para la salsa

- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 1 puerro

- 1 cucharada sopera de harina
- 3-4 hojas de laurel
- 600 ml de caldo vegetal
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Pela y corta las verduras que sean necesarias y lávalas. Cocínalas en una sartén grande con aceite de oliva a fuego moderado dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que estén listas. Escúrrelas y mézclalas con los 8 huevos batidos y salpimentados.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite. Cuando esté caliente, incorpora la mezcla, remueve y cuece la tortilla por un lado. Dale la vuelta y cuécela por el otro. Reserva.

PREPARACIÓN DE LA SALSA

Pon una cazuela de barro a fuego moderado con un chorrito de aceite. Pica los ajos, la cebolla y el puerro muy finos y fríelos, removiendo de vez en cuando. Cuando estén listos, añade la harina hasta que se dore, y luego el laurel, el caldo vegetal caliente, la sal y la pimienta.

Una vez empiece a hervir, mantenlo a fuego suave unos 10-12 minutos, removiendo de vez en cuando. Incorpora entonces la tortilla cortada en trozos (si lo deseas) en la cazuela unos 10-12 minutos más, moviéndola a menudo para que no se pegue.

Déjala reposar y ya estará lista para servirla.

Tortilla de pescado y marisco guisada

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 250 g de gambas enteras
- 250 g de cigalas enteras
- 250 g de langostinos enteros
- 250 g de mejillones con cáscara
- 250 g de almejas con cáscara
- 200 g de rape
- Aceite de oliva
- Pimienta negra en grano
- Laurel
- Sal

Para la salsa

- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de harina
- 150 cl de tomate triturado
- 1 pizca de azúcar

- 1 pizca de pimienta
- 100 mg de azafrán
- 3-4 hojas de laurel
- Perejil
- 4 dl de caldo de pescado
- 1 vasito de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Sala bien las gambas, los langostinos y las cigalas. Cuécelos a la plancha o en una sartén grande a fuego medio-alto 2-3 minutos por cada lado. Una vez listos, retírales las cabezas y las cáscaras y córtalos en trocitos.

Abre los mejillones y las almejas al vapor con unas hojas de laurel y un poco de pimienta negra en grano. Retírales las cáscaras y la parte dura de los mejillones y, si son grandes, córtalos. Sala un poco el rape, cocínalo a la plancha o en una sartén con poco aceite, procurando que no se haga demasiado, y córtalo en trozos pequeños.

Bate los huevos, sálalos solo un poco e incorpora el pescado y el marisco.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un poco de aceite, vierte la mezcla y prepara una tortilla de la manera habitual. Resérvala.

PREPARACIÓN DE LA SALSA

Sofríe la cebolla picada en una cazuela de barro con aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, añade 2 dientes de ajo, también bien picados. Cuando estén listos, añade la harina y remueve hasta que se dore y, a

continuación, el tomate triturado, el azúcar, el azafrán, el laurel, el perejil, la sal y la pimienta y sofríelo todo. Seguidamente, agrega el vino blanco, removiendo durante 2-3 minutos hasta que se evapore el alcohol, y el caldo de pescado caliente y deja cocer a fuego suave unos 10-12 minutos.

Pasado este tiempo, dispón la tortilla cortada en triángulos y deja que se cueza unos 10 minutos más a fuego suave.

Es mejor degustarla caliente.

Tortilla de patatas y carne picada guisada

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 900 g de patatas
- 2-3 cebollas
- Aceite de oliva
- Sal

Para la salsa

- ½ kg de tomate triturado
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de postre de azúcar
- 3-4 hojas de laurel
- 250 cl de caldo de carne
- 75 g de carne picada de cerdo
- 75 g de carne picada de ternera
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta

- Sal

PREPARACIÓN

Prepara una tortilla de patatas y cebolla de la manera habitual y resérvala.

Para elaborar la salsa, pela la cebolla, pícala muy fina y fríela con aceite de oliva a fuego suave en una cazuela de barro. A media cocción, añade los ajos picados. Cuando empiecen a dorarse, añade la harina, remueve un poco y, a continuación, agrega el tomate triturado, la sal, la pimienta, el azúcar y el laurel y sofríelo todo lentamente.

Mezcla la carne picada, salpimiéntala, haz una hamburguesa muy fina, cuécela un poco por cada lado en una sartén con poco aceite y pícala bien con un cuchillo. Vuelve a ponerla en la sartén para que se termine de cocer, remueve y mézclala con la salsa de tomate. Añade el caldo caliente y déjalo a fuego suave unos 10 o 12 minutos.

Pasado este tiempo, corta la tortilla en triángulos y ponla en la cazuela de barro, procurando que quede cubierta de salsa. Mantenla a fuego suave unos 10 o 12 minutos más y ya estará lista para degustarla.

Tortilla de Aragón guisada

INGREDIENTES
(para 4-6 personas)

Para la tortilla

- 8 huevos
- 250 ml de leche
- 250 g de miga de pan del día anterior
- Aceite de oliva
- Sal

Para la salsa

- 1 cucharada sopera de harina
- 1 cucharadita de café de canela en polvo (al gusto)
- Perejil
- 2 clavos
- ½ litro de caldo de verduras
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Pon el pan en remojo con la leche durante unos 15 minutos y cháfalo. Bate los huevos, sálalos y añade el pan remojado en leche. Remueve bien.

Pon la sartén para tortillas a fuego moderado con un chorrito de aceite y, cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la mezcla. Cocina la tortilla

plana de la forma habitual cociéndola por ambos lados y resérvala.

Pon a fuego suave una cazuela de barro con un poco de aceite y dora la harina. Añade el perejil picado, la canela, los clavos, el caldo caliente y la sal (si es necesaria). Déjalo cocer a fuego suave 10-12 minutos, removiendo de vez en cuando.

A continuación, dispón la tortilla cortada en triángulos y déjala cocer a fuego suave 10-12 minutos más.

Pasteles de tortillas

Pastel de tortillas de verduras

INGREDIENTES
(para 8-10 personas)

Para la tortilla de ajos tiernos

- 5 huevos
- 300 g de ajos tiernos (solo la parte blanca y la parte verde más tierna), cortados en trocitos, fritos y escurridos
- Sal

Para la tortilla de alcachofas

- 5 huevos
- 300 g de corazones de alcachofas cortados en trocitos, fritos y escurridos
- Sal

Para la tortilla de espinacas

- 5 huevos
- 300 g de hojas de espinaca salteadas con 1 diente de ajo y escurridas
- Sal

Para la tortilla de calabacín y cebolla

- 5 huevos
- 200 g de calabacines no muy grandes, sin pelar, cortados en trocitos, cocidos y escurridos
- 100 g de cebolla cortada en trocitos, frita y escurrida
- Sal

Ingredientes complementarios

- 250-300 g de mayonesa
- 200 g de salsa de tomate espesa
- Pimientos del piquillo, hojas verdes, olivas verdes o negras, huevos duros, lechuga hoja de roble… y todo aquello que te inspire para decorar

Las cantidades de los ingredientes que compondrán las tortillas para elaborar el pastel están calculadas para que las tortillas se cocinen en una sartén de 28 centímetros y queden bajas. De este modo, el pastel no será muy alto, las raciones para cada comensal serán más manejables y se podrán servir derechas. De todas formas, si prefieres que el pastel quede más alto, aumenta proporcionalmente las cantidades de los ingredientes.

Cambia las verduras indicadas según la época del año y los gustos personales, pero sí es importante combinar los colores para que el pastel quede más vistoso al cortarlo.

Los pesos indicados en la receta se refieren a las verduras ya cocidas y escurridas.

Es fundamental que todas las tortillas tengan el mismo grosor.

PREPARACIÓN Y MONTAJE DEL PASTEL

Para elaborar las tortillas de verduras, puedes guiarte con las recetas del apartado «Tortillas de verduras».

Para montar el pastel, una vez las tortillas estén frías, colócalas en una bandeja o en un plato grande bien llano, combina los colores e incorpora una capa muy fina de salsa de tomate entre cada una de ellas. A continuación,

esparce la mayonesa con la espátula por encima y por los lados del pastel, alísalo y decóralo.

Pastel de tortillas campesinas

INGREDIENTES
(para 8-10 personas)

Para la tortilla de patatas

- 5 huevos
- 200 g de patatas cortadas en trocitos, fritas y escurridas
- 100 g de cebolla cortada en trozos muy finos, fritas y escurridas
- Aceite de oliva y sal

Para la tortilla de *calçots**

- 5 huevos
- 300 g de cebolletas cortadas en trozos muy finos, fritas y escurridas
- Aceite de oliva y sal

Para la tortilla de butifarra negra y alubias blancas

- 5 huevos
- 150 g de butifarra negra cortada en trocitos
- 150 g de alubias blancas hervidas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para la tortilla de setas**

- 5 huevos
- 300 g de mezcla de setas cortadas en láminas, salteadas con ajo y perejil y escurridas

- Sal

Para la salsa de tomate

- 750 ml de tomate natural triturado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de postre de azúcar
- 1 cucharada de postre de harina
- 1 cucharadita de café de nuez moscada
- 4-5 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Para decorar

- Salsa de tomate
- 2 huevos duros

* Si no encuentras calçots, puedes prepararla con ajos tiernos o puerros.

** Si no es temporada de setas, prepárala con setas deshidratadas, poniéndolas previamente en agua tibia durante un tiempo, según las indicaciones del fabricante.

Prepara las tortillas en una sartén de 28 centímetros. Si tienes dudas sobre el proceso de elaboración, guíate por las instrucciones de las recetas homónimas.

PREPARACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE

Ralla la cebolla y sofríela con aceite de oliva a fuego moderado. A media cocción, ralla el ajo por encima. Cuando empiecen a dorarse, incorpora el tomate, el azúcar, la sal, la pimienta, el laurel, la nuez moscada y la harina u otro espesante.

Déjalo cocer unos 10 minutos a fuego suave, removiendo de vez en cuando. Una vez lista la salsa, retira el aceite sobrante y las hojas de laurel.

PREPARACIÓN Y MONTAJE DEL PASTEL

Una vez elaboradas las tortillas, deja que se enfríen y monta el pastel en una bandeja redonda muy llana. Empieza por las más sólidas, añadiendo una capa de salsa de tomate en medio de cada una y combinando los colores.

Si quieres comerla caliente, calienta el pastel en el horno o en el microondas (a baja potencia para que no se reseque). A continuación, vierte sobre el pastel la salsa de tomate caliente y ralla por encima la clara y la yema de los huevos duros, combinando los colores.

Si prefieres degustarla fría, haz lo mismo sin calentarla.

Pastel de tortillas de queso gratinado

INGREDIENTES
(para 8-10 personas)

Para la tortilla de queso y beicon

- 5 huevos
- 100 g de beicon sin corteza ni ternillas cortado en trozos muy finos
- 150 g de queso fundido •20 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de nata líquida
- Sal y 1 pizca de pimienta

Para la tortilla de queso y sobrasada

- 5 huevos
- 150 g de crema de sobrasada
- 150 g de queso fundido •15 g de mantequilla
- Sal y 1 pizca de pimienta

Para la tortilla de queso y cebolla

- 5 huevos
- 150 g de cebolla cortada muy fina, frita y escurrida
- 100 g de queso fundido •20 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de nata líquida
- Sal y 1 pizca de pimienta

Para la tortilla de queso y berenjena

- 5 huevos
- 150 g de berenjena de piel negra sin pelar cortada en trocitos, frita y escurrida
- 100 g de queso fundido •20 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de nata líquida
- Sal y 1 pizca de pimienta

Ingredientes complementarios

- Salsa bechamel
- 100 g de queso emmental rallado
- 20 láminas de queso fundido graso

PREPARACIÓN Y MONTAJE DEL PASTEL

En primer lugar, para elaborar la salsa bechamel que necesitarás, guíate por la

fórmula y las medidas explicadas en la receta de «Tortilla de queso, brócoli y salsa bechamel».

Sigue las recetas del apartado «Tortillas de queso» para preparar las tortillas.

Una vez estén frías, monta un pastel combinando los colores en una bandeja apta para el horno. Pon una capa de láminas de queso fundido graso entre tortilla y tortilla. A continuación, vierte por encima y por los lados la bechamel del tiempo, esparce el queso rallado y mete el pastel en el horno. Gratínalo a 180 grados.

Contrólalo a menudo y, si es necesario, cambia de posición la bandeja para que se gratine de manera uniforme. Sírvela caliente.

Pastel de tortillas de guisantes, jamón cocido y queso forrado de huevo

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 15 huevos
- 350 g de jamón cocido cortado en láminas
- 350 g de queso fundido graso en láminas
- 40 g de guisantes hervidos
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

Bate bien 12 huevos, salpimiéntalos y prepara unos huevos revueltos en una sartén grande con mantequilla a fuego suave. No los cuezas demasiado, tienen que quedar cremosos.

Cuando estén listos, ponlos en un plato. No los dejes en la sartén, ya que continuarían cociéndose con el calor residual. Resérvalos.

Pon 1 huevo y los guisantes en el vaso de la batidora eléctrica y tritúralos. Bate bien a mano los 2 huevos restantes. Salpimiéntalos un poco y mézclalos con el huevo con guisantes. Pon la sartén a fuego suave con un poco de mantequilla, vierte la mezcla y prepara unos huevos revueltos de la forma habitual. Resérvalos por separado.

MONTAJE DE LA TORTILLA

Monta la tortilla fuera del fuego. Utiliza una sartén tibia de 28 centímetros untada con un poco de mantequilla bien esparcida con papel de cocina y un aro o una figura de pastelería de unos 12-14 centímetros humedecida con agua, que colocarás en el centro de la sartén. Se trata de hacer una capa de unos 5 milímetros, que formará parte de la base de la tortilla.

Coloca los huevos revueltos con guisantes dentro de la figura. Espárcelos bien con una cuchara y presiónalos suavemente hasta los límites y los ángulos agudos con un utensilio puntiagudo.

Alrededor de la figura, y cubriendo toda la base de la sartén, dispón los huevos revueltos solos, hasta que queden del mismo grosor que los huevos con guisantes.

Una vez distribuidos los huevos revueltos, retira con cuidado el aro o la figura que hayas utilizado y recompón con dos dedos o con dos cucharitas las

junturas para que se adhieran entre sí.

Con la base ya lista, continúa montando el pastel. Esparce la mitad del jamón cocido, dejando sin cubrir el medio centímetro más próximo al límite de la tortilla. Coloca encima las láminas de queso (sobreponiéndolas), también hasta llegar a medio centímetro del borde, procurando que todas tengan el mismo grosor (recórtalas si es necesario). Encima del queso, dispón la otra mitad del jamón cocido.

Reparte por encima el resto de los huevos revueltos con una cuchara, empezando por la parte exterior de la tortilla, presionando ligeramente por todo el contorno para que las dos mitades de los huevos revueltos queden selladas, y hasta llegar al centro. Alísalos. Es muy importante que queden horizontales y no abombados.

Una vez montada la tortilla, pon la sartén a fuego moderado y, cuando al sacudir ligeramente el mango la tortilla baile, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente. Es fundamental que el plato sea de la medida de la tortilla, no más grande, y que sea muy llano.

Antes de volver a poner la tortilla en la sartén, límpiala con papel de cocina o con un trapo húmedo y úntala con un poco de mantequilla. Cuécela a fuego suave y, cuando consideres que está lista, colócala en un plato.

Como el lado vistoso habrá quedado abajo, deja que se enfríe unos minutos, para que gane consistencia y no se aplaste, y dale la vuelta de nuevo con un plato (que ahora puede ser más grande y vistoso). Sírvela caliente.

Pastel de tortillas de Les Truites

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

Para las minitortillas

- 12 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Para preparar, montar y decorar la tortilla

- 250 g de mayonesa
- 120 g de atún en aceite bien escurrido y desmigado
- Salsa de tomate
- 2-3 pimientos del piquillo cortados en círculos para elaborar las flores
- 50 g de pimientos del piquillo (los sobrantes de los círculos) picados y escurridos
- Unas cuantas hojas verdes (perejil, rúcula, etc.)
- Olivas negras sin hueso bien picadas
- Lechuga picada
- Y todo aquello que tu imaginación artística sugiera.

Para la salsa de tomate

- ½ kg de tomate natural triturado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo

- 1 cucharada de postre de azúcar
- 1 cucharadita de café de agar-agar
- 3 hojas de laurel
- 1 pizca de nuez moscada
- Aceite de oliva
- Pimienta y sal

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Bate los huevos de dos en dos, sálalos ligeramente y prepara 6 minitortillas muy finas, similares a las crepes, sin darles la vuelta. Utiliza una sartén de 28 centímetros para elaborarlas.

Pon un poco de aceite bien esparcido con papel de cocina y, con el fuego a intensidad moderada, esparce el huevo por toda la sartén, variando la inclinación. Dora un poco las tortillas para que adquieran consistencia.

Retíralas de la sartén poniéndola del revés y dando suaves golpecitos. Deja que se enfríen.

PREPARACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE

Pela la cebolla y el ajo y pícalos bien. Fríe la cebolla con aceite de oliva a fuego suave. A media cocción, añade el ajo. Cuando empiece a dorarse, agrega el tomate triturado, la sal, el azúcar, la nuez moscada, el agar-agar, el laurel y una pizca de pimienta. Sofríe lentamente.

Cuando la salsa esté lista, retira el laurel, ponla en un colador de malla fina y deja que se enfríe. Pásala a un bol, incorpora el atún, 30 gramos de mayonesa y el pimiento picado. Remueve y reserva.

MONTAJE DEL PASTEL

Monta el pastel en una bandeja grande y llana. Empieza colocando una minitortilla con la parte dorada debajo y esparce encima salsa de tomate, atún y pimiento. Coloca otra tortilla sobre esta salsa y luego vuelve a añadir salsa de tomate, y así hasta apilarlas todas. Termina el montaje con una tortilla con la parte dorada hacia arriba, sin salsa de tomate por encima. En lugar de la salsa, esparce la mayonesa por encima y por los laterales de la tortilla, alisándola con una espátula.

Decora el pastel con un cordón de olivas negras bien picadas y con la salsa del relleno en el centro de la tortilla. Coloca los círculos de pimiento del piquillo, las hojas de perejil y de rúcula alrededor de la tortilla o en forma de flores y las hojas de lechuga bien picadas alrededor de la bandeja, tocando la tortilla.

Sírvela un poco fría.

Pastel de tortillas de sobrasada y queso

(en forma de platillo volador)

INGREDIENTES

(para 6-8 personas)

- 13 huevos
- 380 g de crema de sobrasada
- 300 g de queso fundido graso rallado
- 2 láminas de queso fundido graso
- ½ huevo duro
- 30 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta

Se trata de simular la forma de un platillo volador con dos tortillas (superpuestas y de distinto diámetro) de sobrasada y queso. Posteriormente puede decorarse con ventanas, una antena, etcétera.

Los ingredientes que he elegido para elaborar esta tortilla son la sobrasada y el queso, pero puede prepararse con muchos otros que te gusten, siempre que su color permita decorarla.

PREPARACIÓN

Pon 20 gramos de mantequilla, 220 gramos de crema de sobrasada bien esparcida y 180 gramos de queso fundido graso rallado en una sartén para tortillas de 24 centímetros de diámetro a fuego suave.

Bate 8 huevos, salpimiéntalos y ponlos en la sartén. Remueve suavemente para que la sobrasada y el queso se deshagan, procurando que la tortilla quede cuajada. Una vez cocida por un lado, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente y cuécela por el otro. Colócala en un plato bien llano y resérvala.

Pon el resto de la mantequilla, la sobrasada y el queso, junto con 5 huevos batidos y salpimentados, en una sartén de 20 centímetros a fuego suave. Remueve y cuece la tortilla un punto más de lo habitual, solo por un lado. Pon encima un plato de la medida de la tortilla mojado con agua caliente y déjala caer con cuidado, bien centrada, sobre la tortilla grande, procurando que los extremos queden abiertos.

Deja que se temple y decora el platillo volador con ventanitas redondas o alargadas hechas con láminas de queso. También puedes colocar una antena central hecha con un palillo grande pinchado sobre medio huevo duro, o cualquier otra cosa que tu gusto decorativo te indique.

Volcán de tortillas de pescado y marisco

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN
(para 8-10 personas)

Para la tortilla de bacalao

En una sartén de 28 centímetros prepara una tortilla con 7 huevos con poca sal y 300 gramos de bacalao desalado, desmigado, sin piel ni espinas, pasado por harina, ligeramente frito en aceite de oliva y escurrido, con ajo y perejil.

Para la tortilla de atún

En una sartén de 24 centímetros elabora otra tortilla con 5 huevos, sal, 200 gramos de atún en aceite escurrido,

3 cucharadas soperas de salsa de tomate espesa y un poco de aceite de oliva.

Para la tortilla de gambas

En una sartén de 20 centímetros prepara una tortilla con 4 huevos, un poco de sal, 150 gramos de colas de gamba peladas salteadas con aceite de oliva y 15 gramos de cebollino cortado muy fino.

Para la tortilla de salmón

En una sartén de 14-16 centímetros elabora otra tortilla con 2-3 huevos, sin sal, un poco de aceite y 75 gramos de salmón ahumado cortado en trozos muy pequeños.

Para la decoración

- 200 g de mayonesa
- 200 g de salsa de tomate escurrida y espesada con agar-agar u otro espesante
- 1 yema de huevo hervido
- 18-20 tiritas bien finas de zanahoria y de pimiento rojo que terminen en punta por los dos lados
- 75 g de caviar negro de mújol
- Unas hojas verdes de lechuga bien picadas

La preparación de esta receta es la misma que para los pasteles de tortillas. La diferencia es que, al darle la forma de un volcán, la medida de las distintas tortillas debe ser progresivamente inferior.

Las medidas y los pesos están pensados para elaborarlas en cuatro sartenes: una de 28 centímetros, otra de 24 centímetros, otra de 20 centímetros y, por último, otra de 14-16 centímetros. Si no tienes en casa tanta variedad de

sartenes, puedes recortar las tortillas hasta la medida que te convenga, siempre que estén lo bastante cocidas (si no, se desharán).

Para preparar las tortillas, puedes guiarte con las recetas del apartado «Tortillas de pescado y marisco».”

MONTAJE DEL VOLCÁN

Una vez las tortillas estén frías, monta el volcán en una bandeja redonda, muy llana y más grande que las tortillas, para que quede espacio para decorar. Empieza colocando la de bacalao, después la de atún, seguida de la de gambas y, por último, la de salmón.

Entre tortilla y tortilla agrega una capa fina de salsa de tomate; quedará más melosa y será más vistosa cuando esté cortada. A continuación, esparce la mayonesa por el volcán con una espátula.

En la parte de arriba, y hasta media tortilla, vierte la salsa de tomate fría de manera irregular para simular la lava incandescente. Crea un cráter en la parte de arriba del volcán, con la ayuda de una cuchara y apartando un poco el tomate. Ralla por encima la media yema de huevo hervido y clávale las tiritas de zanahorias y de pimiento para simular las llamas.

Seguidamente, esparce el caviar de mújol formando un corazón irregular de 3-5 centímetros, que representará la lava ennegrecida, donde termina la salsa de tomate. Finalmente, dispón alrededor de la tortilla un cordón de lechuga verde bien picada, que imitará la hierba sin quemar.

Para hacerlo más divertido, y antes de hundir las tiras de pimiento y de zanahoria, puedes clavar una bengala de pastelería en el cráter del volcán, de manera que solo sobresalga la mecha, y encenderla cuando presentes la tortilla.

Sírvela fría.

Tortilla rellena de un minipastel de tortillas de verduras

(a la francesa o enrollada y rellena)

INGREDIENTES
(para 4 personas)

Para la tortilla de pimiento rojo

- 2 huevos
- 100 g de pimiento rojo asado cortado en trozos pequeños
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla de espinacas

- 2 huevos
- 100 g de espinacas salteadas, escurridas y bien picadas
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla de cebolla

- 2 huevos
- 100 g de cebolla frita, escurrida y picada
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla de calabacín

- 2 huevos
- 100 g de calabacín con piel, cortado en trocitos, frito y escurrido
- Aceite de oliva
- Sal

Para la tortilla a la francesa

- 6 huevos
- 75 g de guisantes hervidos
- 5-6 cucharadas soperas de salsa de tomate espesa
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN

Para elaborar el pastel, prepara las 4 tortillas de verduras finas en una sartén de 28 centímetros a fuego moderado con los ingredientes mencionados.

Una vez frías, recórtalas a la medida del interior de la tortilla a la francesa; es decir, ovaladas y terminadas en punta. Reserva.

Pon 2 huevos y los guisantes en el vaso de la batidora eléctrica y tritúralos. Bate enérgicamente a mano los 4 huevos restantes. Sálalos un poco y añade los 2 huevos triturados con guisantes.

Pon una sartén para tortillas de 28 centímetros en muy buen estado a fuego suave con poco aceite, bien esparcido con papel de cocina. Cuando se caliente un poco, vierte la mezcla. Remueve suavemente y de manera uniforme por toda la sartén hasta que la tortilla quede ligeramente cuajada por un lado.

A continuación, fuera del fuego y sin darle la vuelta a la tortilla, monta en el centro el pastel de tortillas combinando los colores, de forma transversal al mango de la sartén. Empieza colocando la tortilla de espinacas y esparce por encima un poco de salsa de tomate. Después agrega la de cebolla, también con salsa de tomate por encima. Luego incorpora la de calabacín, cúbrela de nuevo con salsa de tomate y, por último, termina el pastel con la de pimiento, esta vez sin salsa.

Para darle la vuelta, guíate por las explicaciones del apartado «Tortillas a la francesa o enrolladas y rellenas».

Al ser una tortilla de verduras, también puede degustarse fría.

Tortillas dulces

Las cantidades de los ingredientes de estas recetas están pensadas para una ración pequeña para cada comensal. Puesto que son tortillas para consumir como postre y no se prestan a comer mucha cantidad, las medidas indicadas son para prepararlas en una sartén de 24 centímetros.

Si se quieren hacer más pequeñas se puede utilizar una sartén de 20 centímetros, reduciendo proporcionalmente las cantidades.

Tortilla de chocolate y mermelada de naranja amarga

INGREDIENTES
(para 8 personas)

- 8 huevos
- 180 g de chocolate negro de cobertura
- 250 g de mermelada de naranja amarga (mejor si lleva trozos de piel)
- 50 g de almendras crudas en granillo
- 10 g de jengibre en polvo
- Mantequilla
- Sal

PREPARACIÓN

Disuelve 30 gramos de mantequilla en una sartén a fuego moderado, agrega las almendras y remueve continuamente con una cuchara de madera hasta que se doren ligeramente. A continuación, suaviza el fuego, añade el chocolate en trozos y continúa removiendo hasta que se deshaga. Reserva.

Separa las yemas de las claras (de este modo la tortilla quedará más esponjosa), bate las yemas con una pizca de sal, añade la mermelada y el jengibre, incorpora el chocolate con las almendras y remueve bien. Bate las claras a punto de nieve y mézclalas también con la preparación anterior.

Pon una sartén para tortillas de 24 centímetros untada con mantequilla a fuego suave. Cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla y remueve continuamente y con suavidad por toda la sartén. Cuando la tortilla esté lista

por un lado, dale la vuelta con un plato mojado en agua caliente para que resbale mejor. Cuécela moderadamente por el otro lado, colócala en un plato ¡y a disfrutarla!

Tortilla de músico

INGREDIENTES
(para 7-8 personas)

- 7 huevos
- 100 g de almendras tostadas en granillo
- 100 g de avellanas tostadas en granillo
- 50 g de nueces en granillo
- 50 g de piñones
- 120 g de higos secos
- 80 g de pasas de Corinto
- 1 chorrito de moscatel (optativo)
- Aceite de oliva
- 1 pizca de sal

Las cantidades de los ingredientes de esta receta están pensadas para una ración pequeña. Puedes variar las proporciones según tus preferencias.

PREPARACIÓN

Retira los rabitos de los higos y córtalos en trocitos.

Pon una sartén con un chorrito de aceite a fuego suave, añade las pasas y los piñones y remueve continuamente. Cuando los piñones empiecen a dorarse ligeramente y las pasas comiencen a hincharse un poco, agrega los higos, las almendras, las avellanas, las nueces y el chorrito de moscatel. Remueve durante 2 minutos más y reserva.

Para que la tortilla quede más esponjosa, separa las yemas de las claras. Bate las yemas con una pizca de sal, incorpora la preparación anterior, remueve bien y deja que se macere un poco más. A continuación, bate las claras a punto de nieve y mézclalas con las yemas y los frutos secos.

Pon la sartén para tortillas con un chorrito de aceite a fuego moderado y, cuando se caliente un poco, vierte la mezcla. Remueve suavemente por toda la sartén y dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente cuando todavía esté bastante cruda por dentro. Cuécela por el otro lado y retírala de la sartén con un plato bien llano de la medida de la tortilla para que no se rompa.

Esta es una tortilla muy sabrosa y una forma original de comer el tradicional postre de músico. Es mejor degustarla fría.

Tortilla de cerezas

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 6 huevos
- 1 kg de cerezas del tiempo
- 125-150 g de azúcar (según la dulzura de las cerezas)
- 50 g de mantequilla
- 1 dl de licor de naranja
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Retira los huesos de las cerezas y cuécelas en un cazo a fuego moderado con la mantequilla, el azúcar y el licor de naranja, removiendo de vez en cuando. Cuando estén blandas, escúrrelas parcialmente y reserva. Guarda el resto del jugo para verterlo sobre la tortilla antes de servirla.

Bate los huevos con una pizca de sal y agrega las cerezas.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros untada con mantequilla a fuego moderado y, cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la mezcla anterior. Remueve suavemente hasta que se cuaje por un lado y dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente, para que resbale mejor.

Es mejor degustarla fría y acompañarla con la salsa que hemos reservado.

Tortilla de cítricos y miel

INGREDIENTES
(para 6 personas)

- 6 huevos
- 3 naranjas
- 2 limones
- 50 g de miel
- 10 g de agar-agar
- Aceite de oliva
- Sal gorda

PREPARACIÓN

Pela las naranjas y los limones procurando eliminar toda la parte blanca. Córtalas en cuatro partes a lo largo y después en cortes muy finos, aprovechando el jugo que sueltan. Reserva.

Pon el agar-agar y la sal a los huevos y bátelos. Agrega los cítricos con el jugo y la miel y remueve.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros con un chorrito de aceite a fuego moderado. Vierte la mezcla y remueve continuamente y con suavidad por toda la sartén con una cuchara de madera.

Cuando la tortilla adquiera una cierta consistencia, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente y limpia la sartén con agua. Sécala, témplala y añade un poco de aceite de oliva bien esparcido con papel de cocina antes de volver a poner la tortilla. Cuécela por el otro lado, colócala en un plato y deja que se enfríe.

Como sugerencia, puede añadirse un poco de miel encima de cada porción individual una vez la tortilla esté fría.

Tortilla romana

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 7 huevos
- 400 cl de leche de cabra fresca
- 150 g de miel de romero
- Aceite de oliva
- 1 cucharadita de café de pimienta blanca
- 1 cucharadita de café de espesante
- Sal

PREPARACIÓN

Bate los huevos, añade la leche de cabra, la miel (es importante que ninguno de los tres ingredientes esté frío), 1 cucharada sopera de aceite de oliva, la pimienta blanca, el espesante y una pizca de sal.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros a fuego moderado untada con aceite y, cuando esté un poco caliente, vierte la mezcla y remueve continuamente y con suavidad por toda la sartén. Cuando esté cuajada y se desprenda por un lado, dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla mojado con agua caliente y cuécela por el otro. Es importante que, antes de darle la vuelta, retires jugo de la sartén y que cuando le des la vuelta te protejas la muñeca con un trapo grueso.

Alternativamente, puedes poner menos miel y pimienta a los huevos batidos y, una vez lista la tortilla y colocada en un plato, esparcirlas por encima.

El contraste de sabores de esta receta es sorprendente: dulce al principio y

ligeramente picante al final.

Tortilla de melocotón

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 6 huevos
- 1 kg de melocotones jugosos maduros
- 1 cucharadita de café de canela
- 1 chorrito de licor de naranja (optativo)
- 50 g de azúcar moreno
- Mantequilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Pela los melocotones, pártelos en dos mitades y retira los huesos. Corta unos 30 gajos muy finos y resérvalos para decorar. Corta en trozos pequeños el resto de los melocotones, aprovechando todo el jugo que sueltan al cortarlos.

Pon una sartén a fuego moderado con 30 gramos de mantequilla, los trocitos de melocotón, el azúcar, el jugo de los melocotones y, si te apetece, el licor de naranja. Deja cocer unos 7 u 8 minutos. Cuando esté listo, reserva gran parte de la salsa y deja el resto en la sartén.

Bate los huevos con una pizca de sal, añade la canela y el melocotón con la salsa que tenga.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros untada ligeramente con mantequilla a fuego moderado, vierte la mezcla y remueve suavemente hasta que la tortilla se cuaje por un lado. Entonces, fuera del fuego y sin darle la vuelta, decórala con los gajos de melocotón de forma radial, empezando por

los bordes de la tortilla y continuando hasta el centro. Procura que toda la superficie quede cubierta de rodajas de melocotón. Una vez decorada, vuelve a poner la sartén en el fuego para que la tortilla se suelte.

Utiliza un plato de la medida de la tortilla mojado con agua caliente para darle la vuelta, protegiéndote la mano y la muñeca con un trapo grueso. Cuécela por el otro lado a fuego suave. Cuando esté lista, ponla en un plato y deja que se enfríe.

Antes de servirla, vierte la salsa por encima de la tortilla, o sobre cada porción individual.

Tortilla de peras con canela

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 6 huevos
- 700 g de peras maduras
- El zumo de 1 limón
- 80 g de azúcar de lustre
- 1 cucharada de postre de canela molida
- 100 ml de vinagre de vino blanco
- Mantequilla
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN

Pela las peras, córtalas por la mitad y retírales los corazones. Córtalas en tiras y después en trozos de unos 4 centímetros. Macéralas unos minutos con el zumo de limón y remueve.

Pon 75 gramos de mantequilla en una sartén y, cuando se disuelva, agrega el azúcar y caliéntalo a fuego moderado unos minutos, removiendo hasta que hierva y se convierta en un caramelo pálido. Entonces agrega los trozos de pera macerados con el limón y la canela y cocínalos con el caramelo unos minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando. Cuando adquieran un color caramelo ámbar, añade el vinagre y cuécelo unos 3 minutos más.

Salpimienta ligeramente los huevos, bátelos y añade las peras con el caramelo. Remueve.

Pon la sartén para tortillas untada con mantequilla a fuego moderado, incorpora la mezcla y remueve suavemente por toda la sartén con una cuchara de madera. Cuece la tortilla por un lado y dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente. Antes de volver a ponerla en la sartén, límpiala y úntala de nuevo con mantequilla, pon la tortilla y cuécela hasta que se suelte al sacudir ligeramente el mango. Colócala en un plato.

Es mejor degustarla tibia o fría.

Tortilla de café

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 7 huevos
- 12 cafés exprés concentrados (menos de ½ taza) o 12 medidas de café soluble para preparar 10-12 y ½ tazas de café concentrado
- 40 ml de nata líquida (optativo)
- Azúcar (al gusto)
- 1 cucharadita de café de agar-agar
- 20 g de mantequilla
- Sal

PREPARACIÓN

Prepara los cafés (exprés o solubles) y ponlos en una jarra.

Bate los huevos, añade azúcar al gusto, una pizca de sal y remueve mientras agregas la nata líquida, los cafés y el agar-agar (hasta que se deshaga). Pruébalo y rectifica los sabores si es necesario.

Pon la sartén para tortillas con la mantequilla a fuego suave y vierte la preparación anterior cuando se disuelva. Remueve suavemente y con paciencia con una cuchara de madera hasta que la tortilla adquiera consistencia. Dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla mojado con agua caliente para que resbale mejor. Cuécela por el otro lado y ya estará lista para servirla.

También puede degustarse fría.

De manera opcional, puedes poner 3 cafés cortos en un cazo con azúcar y una pizca de espesante y caramelizarlo a fuego suave, removiendo. Una vez se temple, ponlo en un biberón de cocina para decorar la tortilla o las porciones de tortilla individualmente.

Tortilla de requesón con miel

INGREDIENTES
(para 8 personas)

- 6 huevos
- 100 g de miel
- 350 g de requesón
- 20 g de mantequilla
- Sal

  Las cantidades de los ingredientes de esta receta están pensados para una ración pequeña.

PREPARACIÓN

Bate los huevos con una pizca de sal, añade la miel y el requesón cortado en dados pequeños y remueve.

Pon una sartén para tortillas de 24 centímetros a fuego moderado con la mantequilla. Cuando esté un poco caliente, incorpora la mezcla, remueve continuamente y con suavidad por toda la sartén y, cuando esté lista, dale la vuelta con un plato mojado para que resbale mejor. Cuécela por el otro lado y colócala en un plato. Es mejor degustarla fría.

Como sugerencia, al servirla puede ponerse un poco de miel sobre cada porción individual.

Tortilla de manzana, miel y nueces

INGREDIENTES
(para 6-7 personas)

- 6 huevos
- 4-5 manzanas (según el tamaño)
- 2 cucharadas soperas de miel
- 50 g de nueces bien picadas
- Azúcar moreno
- 1 cucharadita de café de canela molida
- Mantequilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Retira los corazones de las manzanas, ponlas en una bandeja apta para el horno, añade un vasito de agua y dispón en el agujero las nueces picadas, la mitad de la miel, una pizca de canela, una pizca de azúcar y mantequilla.

Ajusta la temperatura del horno a 180 grados y cuécelas unos 45 minutos, procurando que queden cocidas pero tersas. Una vez frías, quítales la piel, corta unos 25 trozos en forma de gajos muy finos y resérvalos. Corta el resto de las manzanas en trozos pequeños.

Bate los huevos con una pizca de sal, añade los trocitos de manzana, la cucharada de miel restante, las nueces y el jugo que puedas recuperar y remueve.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros a fuego moderado con un poco de mantequilla y, cuando alcance la temperatura adecuada, vierte la mezcla. Remueve suavemente hasta que la tortilla se cueza por un lado, pero no le des la vuelta. Retira la sartén del fuego y decora la tortilla con los gajos simulando una tarta de manzana. Esparce azúcar moreno por encima.

Vuelve a poner la sartén en el fuego y, cuando la tortilla baile al sacudir ligeramente el mango, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente para que resbale mejor. Cuécela un poco por el lado decorado y colócala en un plato.

Es recomendable degustarla tibia o fría.

Tortilla de flores comestibles a la vainilla

INGREDIENTES
(para 6-7 personas)

- 8 huevos
- 50 g de flores comestibles (pensamientos, pétalos de rosa, claveles, capuchinas, begonias…)
- 50 g de azúcar vainillada
- 20 g de mantequilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Selecciona las flores. Guarda las más vistosas para decorar.

Bate los huevos y añade una pizca de sal, el azúcar vainillada y el resto de las flores (si son grandes, solo los pétalos; si son pequeñas, enteras).

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros con la mantequilla a fuego moderado hasta que alcance la temperatura deseada. Vierte la mezcla y remueve suavemente hasta que quede cuajada por un lado. Sin darle la vuelta, retira la sartén del fuego y decora la tortilla; por ejemplo, puedes esparcir pétalos o florecillas rojas en los bordes de la tortilla y pétalos en el centro, simulando una flor, o aquello que tu imaginación te dicte.

Vuelve a ponerla en el fuego solo un momento para que se suelte y dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla bien mojado con agua

caliente. Cuécela solo un poco por el otro lado para que las flores decorativas no se oscurezcan demasiado.

Sírvela fría. Pon la tortilla en un plato más grande y esparce pétalos de colores alrededor de esta o de las porciones individuales.

Tortilla de pistachos y mermelada de naranja amarga

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 8 huevos
- 150 g de pistachos pelados
- 250 g de mermelada de naranja amarga
- 30 g de mantequilla
- 1 chorrito de limón

PREPARACIÓN

Pica los pistachos. Bate los huevos, añade los pistachos, la mermelada de naranja amarga (es mejor que tenga trozos de piel de naranja) y el chorrito de limón y remueve bien.

Pon una sartén para tortillas de 24 centímetros con 20 gramos de mantequilla a fuego moderado. Cuando alcance la temperatura adecuada, incorpora la mezcla y remueve suavemente. Dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente cuando aún esté poco hecha por dentro para que no quede seca. Acaba de cocerla por el otro lado y ya estará lista.

Es una tortilla sorprendente y que gusta mucho. Se puede degustar tanto fría como caliente.

Tortilla de higos y almendras

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 6 huevos
- 700 g de higos maduros
- 75 g de almendras tostadas bien picadas
- 50 g de mantequilla
- 1-2 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Pela los higos y córtalos en dados (excepto las dos o tres piezas más compactas, que deberás cortar en láminas bien finas y sin pelar, para decorar). Resérvalos.

Pon en una sartén los dados de higo y cuécelos durante 3 minutos a fuego moderado con la mantequilla y 1 o 2 cucharadas soperas de azúcar moreno, según la dulzura de los higos. Remueve con frecuencia y, cuando estén listos, resérvalos.

Bate los huevos con una pizca de sal, incorpora las almendras picadas y los higos cocidos y remueve.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros untada con mantequilla a fuego moderado y vierte la mezcla cuando esté un poco caliente. Remueve con suavidad hasta que se cueza por un lado. Si quieres decorarla, todavía no le des la vuelta; retira la sartén del fuego y dispón sobre la tortilla las láminas de los higos más bonitas, con la parte estrecha mirando hacia el centro. También

se pueden crear flores con grupos de 3 o 4 láminas o cualquier otra combinación que se te ocurra.

Una vez decorada, pon la sartén de nuevo en el fuego para que la tortilla se desprenda y dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente para que resbale mejor. Cuécela un poco por el otro lado y ya estará lista para degustarla. Es mejor comerla fría.

Tortilla suzette

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

Para la tortilla

- 7 huevos y 4 yemas de huevo
- 200 g de harina
- 180 ml de leche entera
- Una pizca de sal
- Una pizca de vainilla en polvo
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 50 g de mantequilla
- La ralladura de una naranja sin la parte blanca (por los agujeros pequeños del rallador)
- 2 cucharadas soperas de licor de naranja.

Para la salsa

- 75 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- La piel de 1 naranja
- La piel de 1 limón
- 150 ml de brandi
- 100 ml de licor de naranja
- 120 ml de zumo de naranja
- 30 ml de zumo de limón

- 50 ml de nata líquida

Esta es una tortilla dulce inspirada en las crepes *suzette*, el famoso postre de la cocina tradicional francesa.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA

Bate los huevos y las yemas de huevo con una pizca de sal y otra de vainilla en polvo. Añade la harina y remueve. Pon el azúcar, la mantequilla derretida, la ralladura de naranja, el licor de naranja y sigue removiendo.

Finalmente, vierte poco a poco la leche a la vez que bates la mezcla con unas varillas para evitar grumos. También se puede usar una batidora. Dejar reposar 30-40 minutos.

Pon una sartén para tortillas de 24 centímetros untada con mantequilla a fuego moderado. Vierte la mezcla preparada y remueve. A medida que se vaya cuajando baja la intensidad del fuego.

Cuando la tortilla adquiera consistencia dale la vuelta con un plato lo más llano posible del tamaño de la tortilla (que quepa dentro de la sartén para que la tortilla no se descuadre) mojado con agua caliente. Déjala cocer a fuego suave durante unos minutos por el otro lado, ponla en un plato mojado y reserva.

PREPARACIÓN DE LA SALSA

Pon una sartén grande con la mantequilla y el azúcar a fuego moderado. Remueve hasta que se disuelvan. Agrega entonces el brandi, el licor de naranja y las pieles de naranja y de limón.

Cuando esté caliente, apaga la campana extractora y flambéalo. Remueve con una cuchara de mango largo, procurando que no se quemen las pieles de limón

y de naranja, hasta que se apague, porque ya se habrá evaporado gran parte del alcohol.

Retira las pieles y vierte el zumo de naranja y el de limón. Añade poco a poco la nata líquida, removiendo al mismo tiempo. Deja cocer unos minutos a fuego moderado para que espese un poco e incorpora la tortilla. Suaviza el fuego y deja que la mezcla se cocine unos minutos más sacudiendo suavemente el mango de la sartén y echándole jugo por encima.

Apaga el fuego, déjala reposar y ya estará lista para degustarla. Dado que la tortilla no tiene mucha consistencia, sírvela directamente desde la sartén, cortada en trozos y con una paleta triangular.

Tortilla de turrones

INGREDIENTES
(para 8-10 personas)

- 16 huevos
- 190 g de turrón de chocolate
- 160 g de turrón de Jijona
- 15 g de azúcar vainillada
- Mantequilla

Para elaborar esta receta es necesario utilizar una sartén de 24 centímetros para preparar la tortilla, una sartén más grande para cocinar los huevos revueltos, un círculo de aluminio de 14 centímetros y una estrella de Navidad de pastelería, de aluminio, de 12 centímetros de largo (o un árbol de Navidad de aluminio, de pastelería, de una medida parecida).

PREPARACIÓN

Pon la sartén grande a fuego suave con 25 gramos de mantequilla y el turrón de chocolate cortado en trocitos. Remueve sin parar y, cuando se haya deshecho, vierte 8 huevos batidos y continúa removiendo suavemente hasta que la mezcla quede espesa pero melosa y sin grumos. Retírala rápidamente de la sartén, ponla en un plato y tápala.

Pica muy fino el turrón de Jijona, ponlo en la sartén grande con 20 gramos de mantequilla a fuego suave e incorpora 6 huevos batidos. Sigue el mismo proceso que has utilizado para el turrón de chocolate y reserva la preparación tapada en otro plato.

Bate los 2 huevos restantes, añade la vainilla azucarada y cuécelos muy lentamente a fuego bajo en una sartén con un poco de mantequilla, removiendo continuamente. Resérvalos también tapados.

A continuación, unta ligeramente la sartén para tortillas de 24 centímetros tibia con mantequilla (poca, pero bien esparcida con papel de cocina).

Fuera del fuego, coloca dentro de la sartén el círculo y la estrella o el árbol bien centrados. Distribuye la mitad de los huevos revueltos de turrón de chocolate entre el círculo y el límite de la sartén y presiona suavemente con una cuchara, especialmente la parte que toca el círculo.

Llena la estrella o el árbol de Navidad, que probablemente no pasarán de los 2 centímetros de altura, con los huevos revueltos de vainilla. Aprieta suavemente con una cucharita y con la punta de un cuchillo horizontalmente en los pequeños ángulos, procurando que no queden huecos entre los huevos revueltos y la base de la sartén.

Distribuye los huevos revueltos de turrón de Jijona en el compartimento que queda vacío. Comprime suavemente con una cucharita el canto del círculo y el

canto de la figura, y con un cuchillo los pequeños ángulos exteriores de las figuras.

Seguidamente, retira la estrella con cuidado con los dedos (o con la ayuda de dos pinzas) y, con dos cucharitas y el cuchillo para los ángulos, recompón las junturas presionando ligeramente para que los dos compuestos de huevos revueltos terminen de adherirse entre sí.

Acaba de rellenar el círculo de huevos revueltos de turrón de Jijona, incluso sobre las figuras (ya que probablemente su grosor sea menor que el del resto de la tortilla), y la parte exterior con el resto de los huevos revueltos de turrón de chocolate, procurando que los dos rellenos tengan la misma altura. Comprímelos un poco, retira el círculo y presiona ligeramente con dos cucharitas o con los dedos a lado y lado de la juntura para que se adhieran.

A continuación, pon la sartén a fuego suave y cuece la tortilla para que adquiera consistencia. Dale la vuelta con un plato llano de la medida de la tortilla y bien mojado con agua caliente que quede dentro de la sartén.

Cuécela ligeramente por el otro lado, pero no la saques de la sartén. Apártala del fuego y déjala unos minutos hasta que se enfríe y gane consistencia. Pasado este tiempo, vuelve a poner la sartén a fuego medio-alto unos instantes y retírala con un plato cuando la tortilla se suelte al sacudir ligeramente el mango. Es recomendable que el plato sea llano y de la medida de la tortilla.

Como la parte más vistosa habrá quedado debajo, vuelve a darle la vuelta, ahora con un plato más grande y bonito. Es mejor degustarla fría.

Tortilla de torta de San Juan

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 6 huevos
- 600 g de torta de San Juan (mejor sin los bordes)
- Mantequilla

PREPARACIÓN

Retira las cerezas, los piñones y los trozos de fruta confitada de encima de la torta. Corta buena parte de estos trozos de fruta, si es posible, un poco más finos y resérvalos para decorar, junto con las cerezas y los piñones.

Corta la torta y el resto de las frutas confitadas en trozos pequeños y ponlas en una sartén con 30 gramos de mantequilla a fuego moderado unos 3 minutos, removiendo continuamente y con cuidado para que no se quemen.

Bate los huevos, añade la torta y la fruta confitada cortada pequeña, remueve y vierte en una sartén para tortillas de 24 centímetros untada con un poco de mantequilla y a fuego moderado. Continúa removiendo.

No la cuezas demasiado y, cuando esté lista para darle la vuelta, aparta la sartén del fuego y decora la tortilla con los trozos de fruta confitada, las cerezas y los piñones. Presiónalos suavemente para que no sobresalgan demasiado de la tortilla y se desplacen al darle la vuelta.

Vuelve a poner la sartén al fuego unos instantes hasta que, al sacudir ligeramente el mango, la tortilla baile. Entonces, dale la vuelta con un plato bien llano de la medida de la tortilla mojado con agua caliente. Cuécela ligeramente y, cuando la tortilla se desprenda, ya la puedes retirar de la sartén.

Es mejor degustarla fría.

Tortilla de panellets

INGREDIENTES
(para 8-10 personas)

- 7 huevos
- 300 g de almendra en polvo
- 220 g de azúcar
- 100 g de piñones (aprox.)
- 1 patata mediana, hervida con piel
- La ralladura de 1 limón, sin la parte blanca
- Mantequilla

  Las cantidades de los ingredientes de esta receta están pensados para una ración pequeña.

PREPARACIÓN

Para preparar la masa de los *panellets*, mezcla bien en un bol grande la almendra en polvo, el azúcar, la patata hervida pelada y aplastada, la ralladura de limón, 1 huevo y 3 claras de huevo batidas (reserva las 3 yemas para untar la tortilla) hasta que quede una pasta compacta.

Bate los huevos restantes, añádelos a la masa y remueve bien.

Pon una sartén para tortillas de unos 24 centímetros untada con mantequilla a fuego moderado. Cuando esté un poco caliente, incorpora la mezcla sin removerla y sacude ligeramente el mango hasta que la tortilla se desprenda, y entonces dale la vuelta con un plato bien mojado con agua caliente. Cuécela por el otro lado y, cuando la tortilla baile al sacudir levemente el mango, ponla en una bandeja o en un plato untado con mantequilla apto para el horno.

Unta bien la tortilla con yema de huevo con un pincel y distribuye los piñones por encima simulando un *panellet*. Presiónalos suavemente con los dedos y úntalos también con yema de huevo.

Pon el horno a 220-230 grados de temperatura (solo la parte de arriba). Coloca la tortilla y dórala unos 3-4 minutos como si fuese un *panellet*, vigilándola a menudo para que no se queme.

Déjala enfriar y ya podrás saborearla.

Tortilla de frutas del bosque y kiwi

(envuelta en gelatina)

INGREDIENTES

(para 6-8 personas)

- 7 huevos
- 150 g de fresones
- 2 kiwis
- 75 g de frambuesas
- 100 g de arándanos azules
- 75 g de grosellas
- 50 g de moras
- 5 g de espesante agar-agar
- 800 cl de gelatina de limón u otro sabor de color claro
- 1 cucharada sopera de azúcar (al gusto)
- Mantequilla
- 1 pizca de sal

Esta tortilla requiere un tiempo largo de preparación, pero si sigues las indicaciones el resultado será espectacular y riquísimo.

PREPARACIÓN

Retira los rabitos de las frutas del bosque, lávalas, escúrrelas bien y resérvalas enteras.

Corta los fresones en láminas finas a lo largo, por la parte central. Reserva la cantidad necesaria para decorar y añade el resto, cortados en dados, a las frutas del bosque. Pela los kiwis y corta en láminas finas horizontales por la parte del medio los que necesites para decorar y después corta las láminas por la mitad. Corta el resto en dados y mézclalos con las frutas del bosque.

Sala ligeramente los huevos, agrega el azúcar, el agar-agar y bátelos. Ponlos en una sartén grande a fuego suave con unos 20 gramos de mantequilla, remueve suavemente por toda la sartén y prepara unos huevos revueltos melosos. Colócalos en un bol (no los mantengas en la sartén, ya que continuarían cociéndose) y deja que se enfríen. Añade entonces las frutas del

bosque y los dados de fresones y de kiwi y remueve lentamente procurando que no se deshagan.

Pon la sartén para tortillas (lo ideal es que sea de 24 centímetros) untada con mantequilla a fuego moderado. Vierte la mezcla cuando alcance la temperatura deseada y alísala un poco, pero no la remuevas. Cuaja la tortilla por un lado, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente para que resbale mejor y cuécela por el otro. Ponla en un plato bien llano untado con mantequilla de la medida de la tortilla y deja que se enfríe.

Una vez fría, decórala con las láminas de fresón creando una flor en el centro, con las medias láminas de kiwi alrededor (o de cualquier otra forma, según tu criterio artístico) y pon la tortilla en la nevera. Cuando ya esté fría, pasa un cuchillo fino por la base de la tortilla para asegurarte de que no se pegue en el plato.

Para preparar la gelatina, sigue las instrucciones del fabricante.

Una vez lista, cuando esté a temperatura ambiente dispón 3 decilitros en la sartén en la que has preparado la tortilla y ponla en la nevera procurando que quede horizontal hasta que la gelatina quede bien compacta (unas 2 horas). Entonces gira la sartén por completo y, sin retirar la gelatina, coloca la sartén encima de la tortilla. A continuación, pasa una mano por debajo del plato y vuelve a poner la sartén del derecho. Retira el plato (no la tortilla), esparce por encima el resto de la gelatina, creando un grosor de unos 6-7 milímetros, y rellena también los laterales, procurando que quede horizontal. Vuelve a ponerla en la nevera para que la gelatina quede bien compacta (unas 2 horas más).

Para evitar que se deshaga la gelatina, no saques la tortilla de la nevera hasta que quieras consumirla. Entonces, retira la tortilla de la sartén (ponla antes al fuego unos instantes para que se desprenda, sacudiendo suavemente el

mango) con un plato muy llano de la medida de la tortilla para que esta no se descuadre.

Dado que es una tortilla poco compacta, disponla en los platos individuales con una paleta triangular.

Tortilla de plátano

(plana y rellena)

INGREDIENTES

(para 6-8 personas)

- 10 huevos
- 3-4 plátanos maduros, según el tamaño
- 1 cucharada de postre rasa de canela en polvo
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno (al gusto)
- 1 chorrito de zumo de limón
- 30 g de mantequilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Pela los plátanos y córtalos en rodajas finas. Disponlos en un plato, vierte por encima el chorrito de zumo de limón y 1 cucharada sopera de azúcar moreno y déjalos macerar unos minutos.

Mientras, pon una sartén grande con 20 gramos de mantequilla a fuego suave.

Bate los huevos, agrega la canela, 1 cucharada sopera de azúcar moreno y una pizca de sal y viértelos en la sartén. Remueve continuamente y con suavidad con una cuchara de madera hasta obtener unos huevos revueltos melosos (ni muy cuajado ni poco hechos). Una vez listos, retíralos rápidamente de la sartén para que no continúen cociéndose.

Unta una sartén para tortillas tibia de unos 24 centímetros con mantequilla, poca y bien esparcida. Fuera del fuego, añade un 40 % de los huevos revueltos, también bien esparcidos. Dispón encima los plátanos macerados y alísalos sin sobrepasar el último medio centímetro del perímetro de la tortilla. Por último, distribuye con una cuchara por encima el resto de los huevos revueltos empezando por el exterior de la tortilla, presionándolos ligeramente, y continuando hasta el centro, alisándolos.

Pon la sartén a fuego moderado y, cuando al sacudir suavemente el mango la tortilla se desprenda, dale la vuelta con un plato mojado con agua caliente. Cuécela un poco por el otro lado y colócala en un plato.

Probablemente el lado más atractivo de la tortilla sea el que ha quedado debajo, de modo que debes dejar que se enfríe para que gane consistencia y después darle la vuelta de nuevo con un plato. Es mejor degustarla fría.

Tortilla de chocolate negro y chocolate blanco

(plana y compuesta)

INGREDIENTES
(para 8-10 personas)

- 14 huevos
- 175 g de chocolate negro
- 225 g de chocolate blanco
- 100 g de mermelada de arándanos (u otra a tu gusto)
- Mantequilla
- Azúcar al gusto
- Sal

Para elaborar esta tortilla es necesario utilizar una sartén de 24 centímetros, una sartén más grande para preparar los huevos revueltos y un cuadrado o un círculo de pastelería de unos 12-14 centímetros.

PREPARACIÓN

Pon una sartén grande a fuego suave con 15 gramos de mantequilla y el chocolate negro cortado en trozos y remueve hasta que se deshaga.

Bate 8 huevos con una pizca de sal y de azúcar. Agrega la mermelada, mezcla y vierte en la sartén con el chocolate. Remueve hasta que consigas unos huevos revueltos melosos. Una vez cocidos, retíralos rápidamente de la sartén para que no sigan cociéndose. Ponlos en un recipiente tapados y resérvalos.

Repite la misma operación con el chocolate blanco. Ponla en la sartén grande con 15 gramos de mantequilla a fuego suave, remueve y prepara unos huevos revueltos melosos con los 6 huevos restantes, una pizca de sal y otra de azúcar. Cuando estén listos, sácalos de la sartén y resérvalos.

Unta ligeramente con mantequilla la sartén para tortillas tibia de 24 centímetros y, fuera del fuego, distribuye el chocolate negro en la cavidad exterior y el chocolate blanco en el cuadrado o en el círculo interior. Presiona suavemente con una cuchara, sobre todo en los laterales y en los ángulos del cuadrado,

procurando que los dos compuestos tengan el mismo grosor. A continuación, retira el círculo o el cuadrado con cuidado, comprime las junturas con dos cucharitas o con dos dedos para que se adhieran entre sí y pon la sartén a fuego suave. Cuando al sacudir ligeramente el mango la tortilla baile, dale la vuelta con un plato muy llano de la medida de la tortilla, mojado con agua caliente.

Cuécela por el otro lado y colócala en un plato. Como la parte más vistosa quedará debajo, deja que se temple y dale la vuelta de nuevo con un plato.

Tortilla de membrillo y queso fresco

INGREDIENTES
(para 6-8 personas)

- 6 huevos
- 250 g de membrillo
- 250 g de queso fresco (al gusto)
- 20 g de mantequilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Corta el membrillo en dados.

Escurre el queso fresco, si es necesario, y después córtalo también en dados.

Pon una sartén para tortillas de 24 centímetros con la mantequilla a fuego moderado. Bate los huevos con una pizca de sal, añade el membrillo y el queso, remueve suavemente y vierte la mezcla en la sartén. Continúa removiendo por toda la superficie y, cuando esté lista para darle la vuelta, hazlo con un plato mojado con agua caliente.

Antes de volver a poner la tortilla en la sartén, pasa un papel de cocina humedecido con agua para limpiarla y úntala ligeramente con mantequilla. Cuécela por el otro lado con moderación y colócala en un plato para saborearla.

Cortes

Tortilla de patatas, butifarra negra y beicon

Tortilla de patatas bravas

Tortilla de pulpo a la gallega

Tortilla de atún, caviar y tomate

Tortilla de caviar y cangrejo

Diana de tortillas de pescado y marisco

Tortilla rellena de tartar de atún

Tortilla de sobrasada y queso

Diana de tortillas de queso

Tortilla de queso gouda, cheddar y berenjena

Tortilla de espinacas, jamón cocido y queso

Tortilla de queso de cabra y pimientos del piquillo

Tortilla de jamón ibérico

Tortilla de pan con tomate y jamón

Tortilla de espaguetis rellena de salsa boloñesa

Tortilla-musaca

Tortilla de *calçots* (cebolletas) con su salsa

Tortilla paisana

Pastel de tortillas de queso gratinado

Pastel de tortillas de guisantes, jamón cocido y queso forrado de huevo

Pastel de tortillas de Les Truites

Pastel de tortillas de sobrasada y queso

Volcán de tortillas de pescado y marisco

Tortilla rellena de un minipastel de tortillas de verduras

Tortilla de plátano

Tortilla de chocolate negro y chocolate blanco

Índice de recetas

ortillas de patatas

Tortilla de patatas y cebolla a mi manera

Tortilla de patatas, butifarra negra y beicon

Tortilla de patatas, pimiento y jamón

Tortilla de patatas, cebolla, berenjena y morcilla

Tortilla de patatas violetas, queso de Cabrales y cebolla caramelizada

Tortilla de patatas a lo pobre

Tortilla de patatas y colmenillas rellenas de paté de foie

Tortilla de patatas trufadas con foie-gras micuit

Tortilla de patatas y ajos tiernos

Tortilla de patatas chips

Tortilla de patatas, cebolla y atún en aceite

Tortilla de patatas, beicon y pimienta negra

Tortilla de patatas violetas con setas y foie-gras micuit

Tortilla de patatas occitana

Tortilla de patatas y chorizo

Tortilla de patatas y anchoas

Tortilla de patatas y cebolla caramelizada decorada con rodajas de patata

Tortilla de patatas bravas

ortillas de verduras

Tortilla de calabacín en flor

Tortilla de alcachofas

Tortilla de espárragos silvestres

Tortilla de berenjena, cebolla y menta

Tortilla de calabacín y cebolla

Tortilla de ajos tiernos y escarola

Tortilla de mezcla de germinados y zanahoria

Tortilla de alcachofas, espárragos silvestres y setas de primavera

Tortilla de pisto

Tortilla de verduras de invierno

Tortilla de ortigas

Tortilla de verduras variadas

Tortilla de tirabeques, guisantes y lechuga

Tortilla de habitas y cebollas tiernas

Tortilla oriental de verduras

Tortilla de pimientos de Padrón

Tortilla de germinados de rábano

Surtido de tortillas de verduras

›rtillas de pescado y marisco

Tortilla de bacalao con cebolla

Tortilla de bacalao con pimiento

Tortilla de bacalao ajoarriero

Tortilla de bacalao, pasas y piñones

Tortilla de bacalao con algas

Tortilla de bacalao con senderuelas

Tortilla trufada de cocochas de bacalao con alcachofas

Tortilla de pulpo a la gallega

Tortilla de mejillones

Tortilla trufada de bogavante con boletus

Tortilla de erizos de mar

Tortilla de buey de mar y espárragos

Tortilla de salmón ahumado y caviar

Tortilla menorquina

Tortilla de ostras

Tortilla de mezcla de mariscos

Tortilla de arenque ahumado y berenjenas asadas

Tortilla de gambas, gulas y cebollino

Tortilla de berberechos

Tortilla de cohombros de mar y verdolagas

Tortilla de atún, caviar y tomate

Tortilla de mejillones al estilo belga

Tortilla de chanquetes con ajo y perejil

Tortilla de caviar y cangrejo

Diana de tortillas de pescado y marisco

Tortilla rellena de tartar de atún

›rtillas de queso

Tortilla de tres quesos a las finas hierbas

Tortilla de queso manchego y boniato

Tortilla de queso Idiazabal y brócoli

Tortilla de queso de Mahón, panceta y espárragos

Tortilla de queso crema, jamón y albahaca

Tortilla de macarrones y queso

Tortilla de queso gouda, cheddar y berenjena

Tortilla de queso y puerros

Tortilla de queso de cabra, espinacas y piñones

Tortilla de queso feta y ensalada

Tortilla de queso gorgonzola y cebolla caramelizada

Tortilla de queso gruyer y beicon

Tortilla de queso ricota con menta

Tortilla de sobrasada y queso

Diana de tortillas de queso

Tortilla de queso cheddar y berenjena

Tortilla de espinacas, jamón cocido y queso

Tortilla de queso de cabra y pimientos del piquillo

Tortilla de queso, brócoli y salsa bechamel

›rtillas de carne y embutidos

Tortilla de butifarra dulce y manzana

Tortilla de pollo asado

Tortilla de foie-gras micuit e higos confitados

Tortilla a la catalana

Tortilla del Sacromonte

Tortilla de morcilla y cebolla

Tortilla de escudella i carn d'olla (cocido catalán)

Tortilla de pies de cerdo con alubias

Tortilla de jamón, chorizo, pimientos y garbanzos

Tortilla de confit de pato con mocosas

Tortilla de butifarra desmenuzada con rebozuelos

Tortilla de butifarra negra y alubias blancas

Tortilla de dos butifarras

Tortilla de jamón ibérico

Tortilla de carne picada y hierbas provenzales

›rtillas variadas

Tortilla de ajos tiernos, setas y gambas

Tortilla de pasas o dátiles y beicon

Tortilla de salicor y erizos de mar

Tortilla de habitas y jamón de pato

Tortilla de alubias blancas con salsa romesco

Tortilla de pan con tomate y jamón

Tortilla de trinxat de la Cerdaña

Tortilla de col china y setas shiitake

Tortilla de berenjena y paté de olivas

Tortilla de pasta fresca con rebozuelos, trufa y parmesano

Tortilla-frittata de tomates confitados y verduras

Tortilla de boniato, setas y castañas

Tortilla de pan

Tortilla de espaguetis rellena de salsa boloñesa

Tortilla de boletus, jamón y cebollino

Tortilla de espinacas con pasas y piñones

Tortilla de brócoli trinchado con chicharrones

Tortilla de higos con patatas y semillas de hinojo

Tortilla-musaca

Tortilla de caracoles

Tortilla de quinua y verduras

Tortilla de calçots (cebolletas) con su salsa

Tortilla de tagliatelle con marisco

Tortilla de alcachofas, gambas y jamón

Tortilla griega

Tortilla napolitana

Tortilla-sushi

Tortilla mexicana

Tortilla hindú (narial jhinga)

Tortilla paisana

Tortilla vietnamita

Tortilla de macarrones rellenos de paté de marisco

Tortilla de las cuatro estaciones

Tortilla de xató

›rtillas de setas

Tortilla de níscalos

Tortilla de negrillas

Tortilla de boletus

Tortilla de senderuelas

Tortilla de rebozuelos y trompetas de la muerte

Tortilla de colmenillas

Tortilla de mezcla de setas

Surtido de tortillas de setas

Tortilla de trufa

›rtillas guisadas

Tortilla de patatas y cebolla en escabeche

Tortilla de patatas guisada

Tortilla de espinacas con alubias blancas guisada

Tortilla jugosa de callos con garbanzos

Tortilla de jueves lardero guisada

Tortilla guisada de boletus con salsa trufada

Tortilla de verduras guisada

Tortilla de pescado y marisco guisada

Tortilla de patatas y carne picada guisada

Tortilla de Aragón guisada

ısteles de tortillas

Pastel de tortillas de verduras

Pastel de tortillas campesinas

Pastel de tortillas de queso gratinado

Pastel de tortillas de guisantes, jamón cocido y queso forrado de huevo

Pastel de tortillas de Les Truites

Pastel de tortillas de sobrasada y queso

Volcán de tortillas de pescado y marisco

Tortilla rellena de un minipastel de tortillas de verduras

ɔrtillas dulces

Tortilla de chocolate y mermelada de naranja amarga

Tortilla de músico

Tortilla de cerezas

Tortilla de cítricos y miel

Tortilla romana

Tortilla de melocotón

Tortilla de peras con canela

Tortilla de café

Tortilla de requesón con miel

Tortilla de manzana, miel y nueces

Tortilla de flores comestibles a la vainilla

Tortilla de pistachos y mermelada de naranja amarga

Tortilla de higos y almendras

Tortilla suzette

Tortilla de turrones

Tortilla de torta de San Juan

Tortilla de panellets

Tortilla de frutas del bosque y kiwi

Tortilla de plátano

Tortilla de chocolate negro y chocolate blanco

Tortilla de membrillo y queso fresco

Notas

* Así es como lo hacemos nosotros, tiene la ventaja de ser más preciso al dejar la tortilla en la sartén y no se descuadre, pero tiene el inconveniente de que puede gotear. Para evitarlo, solo hay que protegerse la mano y la muñeca con un trapo grueso, o utilizar un plato más grande que la sartén.

Con un par de huevos
Joan Antoni Miró

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© del texto: Joan Antoni Miró, 2018
© de las fotografías: Andrea Resmini

Maquetación y diseño: Laia Clos
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Editorial Planeta, S. A., 2019
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com

Primera edición en libro electrónico (epub): febrero de 2019

ISBN: 978-84-480-2554-0 (epub)

Conversión a libro electrónico: Pablo Barrio

¡Encuentra aquí tu próxima lectura!

COCINA Y GASTRONOMÍA

¡Síguenos en redes sociales!

CON UN PAR DE HUEVOS

PASIÓN POR LAS TORTILLAS

JOAN ANTONI MIRÓ

LIBROS CÚPULA